QUADRI

DELLA

NATURA UMANA

FESTE ED EBBREZZE.

DI

PAOLO MANTEGAZZA.

L'uomo è la gioia dell'uomo.
Dagli *Edda*.

VOLUME I.

MILANO,
PRESSO GIUSEPPE BERNARDONI, TIPOGRAFO
E LA LIBRERIA DI GAETANO BRIGOLA.
1871.

QUADRI

DELLA

NATURA UMANA.

QUADRI

DELLA

NATURA UMANA.

FESTE ED EBBREZZE,

DI

PAOLO MANTEGAZZA.

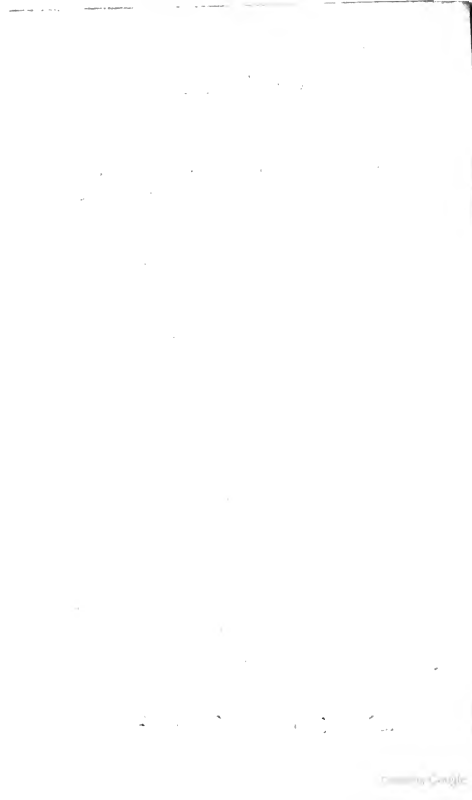
L'uomo è la gioia dell'uomo.
Dagli *Edda*.

VOLUME I.

MILANO,

PRESSO GIUSEPPE BERNARDONI, TIPOGRAFO

E LA LIBRERIA BRIGOLA.

1871.

AL MIO AMICO E FRATELLO

IL

Professore GIBELLI GIUSEPPE.

Così come ai più cari si offron le cose carissime, così voglio scrivere il tuo nome sulla prima pagina di questo libro, che è forse il Beniamino de' miei figlioli; perchè l'ho concepito fra i più caldi amori della mia giovinezza e l'ho tirato su con lunga pazienza e tenace meditazione attraverso gli anni dell'età matura. Tu sai che l'abbiamo pensato insieme, sotto l'ombra amica e tranquilla degli ippocastani di Pavia, dove nè le nevi di gennaio, nè il sollione di luglio arrestavano le nostre quotidiane e vagabonde passeggiate. Tu, che hai così profondo il senso dell'arte, mi hai fatto coraggio a tentare la feconda armonia della scienza e della natura; ed io mi sono provato in questo primo saggio di QUADRI DELLA NATURA UMANA *a stringere in una mano sola il pennello e lo scalpello, a ritrarre qualche scena della natura umana e a farne poi l'anatomia e la chimica.*

Possa questo mio lavoro non essere del tutto indegno della tua amicizia, che è una delle mie gioie più preziose; possa questo primo passo in una via inesplorata trovare indulgenza presso coloro che leggono le cose mie. Con questi lieti augurii potrò con maggior lena e con passo sicuro addentrarmi nel sentiero che oggi esploro con incerto piede, presentandoti più tardi nuovi e infiniti quadri tolti dalla più ricca tavolozza che abbia il mondo, quella della natura umana.

E tu amami, come ti ama

Firenze, 2 gennaio 1871.

Il tuo

MANTEGAZZA.

INTRODUZIONE.

DEL METODO NEI NOSTRI STUDJ ANTROPOLOGICI.[1]

Un giorno Talete volle in due sole parole stringere tanti consigli, tante idee, tanta scienza quanto il linguaggio umano potesse esprimere, quanto la mente potesse intendere e disse: *Conosci te stesso;* e quelle parole semplici e sublimi ebbero il divino onore d'essere scolpite sulle porte d'un tempio; non ultima fra le tante eredità di gloria e di scienza lasciate dal genio greco alla civiltà latina. Presso i ghiacci polari un altro pensatore scriveva una santa parola nel Libro degli Edda: *L'uomo è la gioia dell'uomo.* Due sentenze e due poli del pen-

[1] Con questo discorso ho aperto, il 14 gennajo 1870, il mio primo corso d'antropologia all'Istituto Superiore di Firenze, e per la prima volta lo pubblico in fronte a questo libro, come saggio del metodo che intendo seguire nello studio dell'uomo.

siero; una sôrta da quel genio limpido e sereno che incarnò nella sua filosofia le più gigantesche simmetrie dell'universo; l'altra nata fra le aurore boreali e i ghiacci eterni; in un mondo fantastico e misterioso: due poli del pensiero, fra i quali da tanti secoli si dibatte impaziente e insaziabile un desiderio gigante, quello di conoscerci. Ed oggi, dopo tanti secoli, il grido di Talete sorge ancora da ogni cervello umano e lo tormenta e lo cruccia; e i pensatori, dopo aver sfiorata appena la prima epidermide della natura umana, lasciano alla generazione che segue lo stesso desiderio, lo stesso problema; e non più sul tempio di Delfo, ma sulla porta d'ogni scuola, sulla prima pagina d'ogni volume, sul carcere e sull'ospedale, sul tempio della legge e sull'ospizio dei pazzi, sulla fronte di ogni uomo che pensa, vedo scritte le fatidiche parole di Talete: *Conosci te stesso.* E mentre il pensiero solitario tormenta sull'arduo problema, si ode più dolce sorgere dal cuore della donna, dal petto del fanciullo, da tutta l'umana famiglia un altro grido, il grido del Libro degli Edda: *L'uomo è la gioia dell'uomo;* chè una scienza infinita e un caldissimo amore circondano lo studio dell'uomo.

Ogni scienza segna un bisogno della mente; e al bisogno tien sempre dietro come inseparabile compagno l'impazienza, che mai l'abbandona nelle sue

lotte e nelle sue conquiste, ne' suoi disinganni e nelle sue glorie. Ogni pensatore innanzi morire vorrebbe veder chiuso il circolo delle proprie ricerche, e quando l'ora avanza e la vita vien meno, l'impazienza s'affretta a coprire l'edifizio di paglia o di pietra, di nebbia o di marmo, di quel che cade sotto la mano irrequieta. Più che non sembri l'uomo come il bruco fa del succo più puro delle sue viscere un carcere e una tomba, e chiudendosi nell'orizzonte delle sue idee, riposa e muore. Così compie la sua orbita ogni scuola, così chiude il suo circolo ogni generazione; e scuole e generazioni con perpetua vicenda pretendono lasciare in eredità un ciclo chiuso, un sistema compiuto, e con perpetua vicenda i figliuoli rompono l'urna dei padri e rinnovando con instancabile lena la fatica, preparano ai venturi nuovi lavori e nuovi disinganni; e via via l'umanità cammina, mentre cupo e eterno le batte nelle viscere quel martello profondo: *Conosci te stesso.*

Nessuna scienza è più impaziente di quella che studia l'uomo, chè per quanto veloce sia lo sguardo che si getta allo specchio, ognuno in quel lampo spera o crede di aver riconosciuto sè stesso. — Impazienti furono gli anatomici che studiarono le carni umane; impazientissimi i metafisici che, sè in sè raggirando, studiarono le sublimi simmetrie del pensiero umano. Il coltello dell'anatomico trovava sem-

pre sotto il suo filo nuove fibre, nuovi vasi, nuovi nervi; un labirinto inestricabile, una complicazione inarrivabile di meccanismi, un'infinità di forme. E lo scandaglio del filosofo colle sue indagini cercava nell'oceano del pensiero un fondo che sempre gli sfuggiva, e anch'egli intorno a sè non vedeva che un infinito vuoto, che, quasi burlandosi di lui, gli andava ripetendo l'immagine eterna di una simmetria senza confini. Metafisici e anatomici, partiti da punti opposti per studiare l'uomo, sperarono di incontrarsi un giorno nei cupi sotterranei dell'ignoto, sperarono di darsi la mano e di abbracciarsi; ma anche oggi nelle viscere profonde della terra io odo il duplice martello che sempre lavora; nè so quando nè come essi si abbiano ad incontrare; Quei due operai, io spero, un giorno foreranno la montagna, e vedranno la luce passare da banda a banda; e l'organo e la forza, e il cervello e il pensiero messi d'accordo ci restituiranno l'uomo compiuto, così come la natura lo aveva fatto e i filosofi vollero rompere e smembrare. Possa la nostra impazienza non chiuder innanzi tempo il nostro ciclo, chè la via è lunga ancora; e fra il pensiero e il crogiuolo, fra l'idea e la bilancia v'è ancora un abisso che la scienza dell'avvenire può sola colmare.

È singolare, come alla scienza dell'uomo si debba entrare per la via di un sacro terrore. L'anatomia

dell' uomo, la fisiologia del cervello trovarono sempre nei loro primi passi un pregiudizio da vincere, un sacrilegio da esorcizzare. Pare che ogni scienza debba avere i suoi *cerberi* e le sue *lupe*.

Anche i popoli più intelligenti proibirono un tempo il taglio del cadavere umano: presso alcuni era eguale delitto portare il coltello nella carne morta e nella viva; e, cosa singolare, i primi anatomici nella struttura delle scimmie cercarono l'anatomia dell' uomo e ve la trovarono quasi intera; poi, permesso il taglio del cadavere umano, le scimmie furono dimenticate per molti secoli. Oggi, conosciuto l'uomo, si cerca l'animale che più gli rassomiglia e da capo si ritorna a studiare la scimmia. Qual crudele lezione per l'uomo che si offende di rassomigliare ad esse, quasi noi non fossimo rassomiglianti ad altri animali posti molto più in basso nella scala degli esseri vivi; quasi noi non avessimo un cuore che si muove coll'identico meccanismo di quello del coniglio; quasi noi non avessimo polmone come il cavallo, ventricolo come il cane; quasi noi non avessimo plebe e nobili come le formiche, e case di fango come l' *hornero*, e guerre fraterne come le api, e gelosie come il toro, e fedeltà ardenti come il colombo.

Uno smisurato orgoglio ha sempre offuscato la vista di chi studiava l'uomo per via del coltello o della metafisica, e all'orgoglio e all'impazienza

dobbiamo il lento cammino e la povera messe raccolta. A Giove bastò nell'Olimpo essere il Dio degli Dei; a Cesare bastava essere il primo in Roma; all'uomo non bastò mai esser la prima creatura del suo pianeta, la più intelligente, la più potente, la più bella creatura dell'universo conosciuto: egli volle che un abisso infinito lo separasse da tutti i suoi fratelli minori. Non contento di regnare, volle il monopolio esclusivo e incontrastato della gioia, della vita, fin del respiro. Aveva ben ragione di esclamare il Machiavello: *O mente umana, insaziabile, altera!*

Eppure, vedete sfacciate ed imprudenti rivelazioni della storia. Galeno, senza pensare nè punto nè poco al Darwin del futuro, cercò nell'anatomia delle scimmie quelle notizie che gli permettessero di risalire alla struttura umana e che la religione dei suoi tempi gli proibiva di cercare nelle nostre viscere; e diciotto secoli dopo Huxley dall'uomo ridiscende alle scimmie per ricercare la fratellanza e la gerarchia di tutti gli esseri vivi. Attraverso i tempi Galeno dà la mano ad Huxley.

Da Galeno a Luschka vedete quanto lavoro di scalpello intorno a questo corpo umano; eppure anche oggi si scoprono organi nuovi, e nuovi nervi e ghiandole nuove; e parlo soltanto di cose grosse che si possono vedere cogli occhi non armati di

lenti, e toccar colle mani nude di bilancie e di reattivi; chè l'anatomia microscopica e la chimica del nostro corpo sono scienze nate ieri e che hanno a vivere ancora lunghi anni di una infanzia lunghissima. Dopo tanti secoli di vita l'anatomia si vede nascere un figliuolo, l'istologia, che le dice: « Madre mia, convien mettere a monte ogni cosa e ricominciare da capo: la vita s'ha a cercare nelle ultime cellule, nelle ultime fibre; sotto l'obbiettivo del microscopio vi è un mondo nuovo da scoprire. Voi fin qui avete numerate le colonne e le finestre, avete misurate le pareti e le tegole della casa; or conviene metter lo scalpello nelle colonne, negli archi, nelle pareti e nelle tegole, e vedere di che e come sian fatte ». All'anatomia grossa dei visceri convien sostituire la fina analisi degli elementi. E si torna da capo, e Kölliker diviene il Galeno di una nuova anatomia; e via via s'aspettano dalla fisica nuovi strumenti che, a guisa dello spettroscopio, ci moltiplichino le rivelazioni dell'infinito, e che nuove molecole fino ad ora visibili solo sulla lavagna del chimico divengan palpabili ai nostri occhi, e che una nuova fisica molecolare venga ad accusare l'istologia microscopica di essere alla sua volta un'anatomia imperfetta.

Mentre poi non possiamo dire ancora di avere tutto percorso neppur grossamente il labirinto del

nostro corpo, regna ancora maggiore oscurità là dove si vogliono indagare i movimenti di questo meccanismo intricatissimo; e ancora non sappiamo che avvenga in una cellula che pensa, o in un nervo che sente; e ancora non abbiamo in mano compiuto il bilancio attivo e passivo di quel gran laboratorio che genera calore, moto, elettricità, pensiero; di quella grande officina che trasforma tanta materia morta in materia viva.

E con tanta ignoranza, con tante tenebre innanzi a noi, si osa, in nome della scienza sperimentale, negare la responsabilità umana e dimostrare scientificamente che la scimmia (come noi la conosciamo) possa trasformarsi in un uomo. Quante impazienze, quanto orgoglio! Io non temo la verità, anzi l'aspetto, la cerco; credo che un'infinità di sorprese ci attende nel domani infinito della scienza; ma non voglio che all'affermazione dei fatti provati si sostituisca il sogno dell'impazienza febbrile, non voglio che si preveda quello che non si vede; non voglio che l'uomo di scienza divenga profeta.

Quando alla dimostrazione di un fatto ci si arriva per via dei sensi e col criterio sperimentale, allora la verità impone sè stessa anche ai più ciechi; quando sulle ali di un'induzione troppo frettolosa vogliamo precorrere l'osservazione e lo sperimento, agitiamo gli spiriti senza illuminarli; su-

scitiamo la reazione e non la riforma. Nella scienza non voglio lampi, ma luce pacata e serena che rischiari gli abissi e le vie piane; non voglio che una scienza immatura turbi le coscienze, agiti le menti; non voglio che si gettino fra il popolo ignaro le più ardue quistioni che toccano la libertà umana e l'umana dignità. Il volgo di queste cose non vede che l'orpello, e se ne innamora; sedotto dal fascino del nuovo balza di rupe in rupe senza sapere dove poserà il piede, nè come potrà ridiscendere poi al piano della esistenza. La fisica moderna ha fatto un grande squarcio nelle fitte tenebre della scienza della vita, e una gran luce n'è uscita; ma di questa luce i fisiologi moderni son troppo superbi, e sarebbero assai imbarazzati se dovessero spiegare appuntino che cosa sia quella luce e d'onde venuta. Continuiamo a studiare, e non affermiamo che ciò che può dimostrarsi coi fatti, non gettiamo al volgo ignaro le controversie più sublimi della scienza, chè anche questa ha i suoi doveri morali; anch'essa deve avere il proprio pudore.

Non minore impazienza, non minore orgoglio, non meno temerarie pretese ebbero i metafisici che, senza scalpello e senza bilancia, da secoli si occuparono di definire l'anima umana, e ci diedero tutta una biblioteca filosofica, ch'io vorrei chiamare la biblioteca dell'impazienza di conoscere sè stesso, e dove

parmi vedere null'altro che una rappresentazione di tutte quante le simmetrie che forma e distrugge ad ogni istante il pensiero nel suo sublime caleidoscopio. — L'*ecce homo* dell'anatomico è un cadavere; l'*ecce homo* del fisiologo è una vittima che non risponde che a monosillabi; l'*ecce homo* del metafisico non è nè cadavere nè cosa viva, ma è una formola algebrica che si riduce sempre ad $x=x$. Galeno ed Hegel segnano le due esagerazioni dell'orgoglio umano e gli estremi punti del carcere, dove batte le sue ali irrequiete e avide di luce e d'aria la santa impazienza del conoscer sè stesso.

Ma se anatomici e chimici, fisiologi e metafisici non ci danno che una pagina dell'uomo, come sarà possibile riunirle tutte e farne un libro? Non sarà dunque possibile studiare l'organo insieme alla vita, la macchina insieme alla forza, l'officina insieme al suo prodotto? Sì, di certo è possibile, purchè si domi l'orgoglio e si freni l'impazienza. Sia pur povero il materiale raccolto al nostro edifizio, ma lo si collochi in ordine, in giusta simmetria; fibra accanto a fibra, pensiero accanto a pensiero, cuore contro cuore. Non si dimentichi nulla di ciò che è umano, non si disprezzi un pelo: si scali l'Olimpo se all'Olimpo arriva anche l'uomo. Non si dettino leggi di fisica sociale, se non dopo aver raccolti i fatti, non si copra di tetto l'edifizio prima di averlo

compiuto. Che i nostri posteri trovino molto da aggiungere, ma nulla da togliere. Che la fisica, la chimica del corpo diano la mano al filosofo, anche al metafisico, anche al teologo. Ognuno d'essi ha fra le mani qualche lembo dell'uomo, ma non creda d'aver tutto l'uomo; rifacciamo l'opera che abbiamo distrutta. Riuniamo tutti gli elementi, tutti i profili di questa bella e nobile creatura; accanto al cranio vi sia il pensiero, accanto all'utero Saffo, accanto al muscolo del cuore il cuore del muscolo. Pigliamo tutte le prospettive di questo Dio umano; e che in una maschia stereoscopia ci appaia dinanzi vivo, intiero il figlio di Prometeo; e noi lo possiamo palpare colle nostre mani, e gli occhi nostri penetrino in ogni sua ruga; e la scienza ce lo faccia trasparente, e i nostri sensi lo misurino, lo pesino, lo amino. *Conosci te stesso, chè l'uomo è la gioia dell'uomo.*

Questa mano amica, che toglie amorosamente dalle scienze sorelle le membra umane che avevano lacerate e disperse, è l'antropologia, la quale non è anatomia, non fisiologia, non psicologia, molto meno metafisica, ma è la storia naturale dell'uomo. Essa è una scienza nata ieri, che si presenta poverissima di presente, ma ricca di temerario avvenire e che non ha altre pretese che quella di studiare l'uomo collo stesso criterio sperimentale con cui si stu-

diano le piante, gli animali, le pietre; che non ha altra aspirazione che quella di misurare, di pesare l'uomo e le sue forze senza il giogo di tradizioni religiose, di teorie filosofiche preconcette; senza orgoglio, ma senza paure. Essa non perde il tempo a discutere se il nome greco dell'uomo derivi da *guardare in faccia*[1], e il suo nome latino derivi dalla terra (*homo ab humo*); essa non perde il tempo a discutere sull'origine dell'uomo e sull'esistenza dell'anima, problemi che spettano alla fede e sfuggono alla scienza. Essa studia l'uomo, come si vede e come si tocca, ne misura il cranio, ma sa che questo non è che un astuccio osseo che grossolanamente dà l'impronta del cervello; non fabbrica a priori un catalogo di facoltà umana che poi burlescamente trascrive sul cranio; ma descrive le passioni, i pensieri, i fenomeni tutti del mondo morale e intellettuale, come li trova; e di suo non ci mette altro che l'ordine che avvicina i fatti simili e vede se messi così vicini ci indicano qualche legge superiore. L'antropologia non ammette un ideale di religione, un ideale di morale, un ideale psicologico; e poi confronta i popoli a questo tipo teorico, classandoli in superiori e in inferiori; ma in ogni popolo ricerca quale sia la sua morale, quale

[1] *Anzropos*, che guarda in faccia: *homo dicitur ita appellari ab humo, quia a terra creatus* (Castelli, *Lexicon med.*).

la sua religione, quale il suo grado d'intelligenza e ricerca poi quali rapporti abbiano col clima, colla razza, col tempo. Essa descrive ciò che trova; non suppone nulla, non inventa nulla; non desidera di trovare fatti che s'accordino colla teoria, ma cerca la teoria dopo aver osservati e numerati i fatti. Essa analizza l'uomo in tutti i suoi elementi, dal capo ai piedi, dai capelli al cervello; dal delitto al sagrifizio di sè stesso; essa trova per via il cannibale che mangia il suo vicino e lo studia; il filantropo che soccorre il povero e lo studia; trova il chinese che ride di tutte le religioni e il papa infallibile, e li studia entrambi. Tutto ciò che è umano è di sua pertinenza; tutto ciò che è umano deve essere studiato dall'antropologia; ed essa, dopo un lavoro minutissimo di analisi, raccoglie le sparse membra del suo lavoro, e facendosi innanzi al legislatore, al moralista, allo storico, dice loro: *Ecce homo.*

Che se l'antropologia in questi suoi primi anni di vita si è occupata più del cranio che del pensiero, più delle razze che della psicologia comparata dell' umana famiglia, è perchè dovette incominciare da ciò che è più facile a studiarsi, a misurarsi, a pesarsi; perchè, seguendo la stessa via che si percorse dalle scienze sorelle, dovette muovere dal semplice e dal noto per risalire poi al composto e al-

l'ignoto. Guai a noi, se l'antropologia non fosse che craniologia; guai a noi, se a classificare gli uomini non avessimo altra misura che l'angolo facciale di Camper, o lo sfenoidale di Virchow! Il cranio non è che la scorza del cervello, e il cervello alla sua volta è un cumulo infinito di visceri non ancora definiti, non ancora studiati. Che direste voi di chi parlasse del ventre come di una grande cavità, senza ricordare che in esso si trovano muscoli e ossa, e nervi, e fegato, e milza, e organi secretori e genitali, e via via? Eppure lo stesso peccato d'ignoranza e di superbia si commette ogni giorno, quando si confrontano fra di loro i cervelli, come unità organiche: mentre la loro fisiologia è da farsi da un istologia che non è ancor nata, da una chimica che è di là a venire. Mentre della struttura della macchina poco o nulla si sa, convien descrivere il prodotto dell'officina e studiare il pensiero e misurare le forze umane; chè si può descrivere molta parte dell'universo senza conoscerne la profonda anatomia.

Assegnare il posto naturale all'uomo nella gerarchia delle creature vive, studiarne i mutamenti nel clima, nella razza, nel sesso, per l'alimento e la malattia, studiare le varietà, le razze e i tipi diversi dell'uomo, classificarli, indagare gli incrociamenti e gli ibridismi umani; analizzare l'uomo, defi-

nirne e misurarne le forze, studiare i bisogni fisici e morali nelle diverse razze, e d'ogni razza fare la storia naturale; tentare il disegno dei confini della perfettibilità umana: ecco quanto si propone questa scienza, che ha gli ardimenti della giovinezza, ma la calma serena di una lunga eredità d'esperienza fatta dalle scienze sorelle.

Che se il piano è gigantesco e noi possiamo appena abbracciarne i confini coll'occhio avido e audace, ognuno di noi nel modesto e difficile sentiero della pratica deve accontentarsi di riempire qualche lacuna del grande abisso; di rizzare la sua piccola parete in tanto edifizio. Camper dava il suo nome ad un angolo della faccia; Cuvier al triangolo facciale; Morton alle gobbe parietali; Broca lascierà alla nostra scienza i suoi stupendi craniografi; io sarei ben felice di rispondere a chi mi chiamava a questo nobile arringo, raccogliendo i materiali di una craniologia italiana, tentando la misura di molte di quelle capacità dei sensi e della mente, che finora non si credettero suscettibili di misura alcuna, e tracciando le prime linee di una psicologia comparata delle razze e dei tipi umani. Che se io potrò adempire a queste promesse, che con amore faccio a me stesso e a voi, lo avrò dovuto all'ultimo ministro della pubblica istruzione [1], che

[1] Il ministro Bargoni.

con ardito pensiero volle mettere l'antropologia a compagna delle altre sorelle filosofiche ; lo avrò dovuto al suo successore che, io spero, non vorrà soffocare il germe bambino [1].

Nè io ho tracciato ancora le linee fondamentali dell'edifizio che vuole innalzare l'antropologia moderna; essa ha un altro cómpito dinanzi a sè. Essa non si accontenta di studiare un uomo ideale, di darci in mano gli elementi di un *uomo medio* di Quetelet; essa, dopo aver studiato l'uomo, studia gli uomini; dopo la psicologia umana ci dà la psicologia degli individui umani; e i confini della variabilità sono in questa creatura infiniti; nè alcuno li ha ancora segnati. Nulla, ha già detto un grande conoscitore degli uomini, nulla è più diverso da un uomo quanto un uomo. Nel mondo umano noi ci vediamo innanzi il cretino e Giulio Cesare, Vitellio e Newton, Teodora e Giovanna d'Arco, Peabody e Tropmann, Eliogabalo e San Luigi Gonzaga, Byron e Triboulet; abbiamo Nerone che a ventidue anni bacia sua madre prima di farla affogare, e Trasca che esce dal senato quando vi si legge un' indegna lettera di Nerone; abbiamo Passeroni che fa la sentinella un' intiera notte d'inverno dinanzi ad una ferriata aperta onde alcun passaggero non vi cada, e abbiamo Tamerlano che fa uccidere sulle rive

[1] Il ministro Correnti.

dell'Indo cento mila prigionieri; abbiamo il neo-zelandese che succhia con innocente voluttà la pianta del piede umano arrostito e la signorina che sviene all'udire il grido d'un pollo che si svena; abbiamo l'inglese che si suicida per rispetto umano, non avendo i mezzi di vestirsi secondo la moda, e abbiamo un altro inglese, il Trethake, il quale impiega tre anni e nove mesi per rendersi ridicolo, fabbricandosi un vestito colle pelli di 670 sorci e un bavero con 600 code di sorci. Nella natura umana abbiamo il dervish che si meraviglia come senza scopo si possa aver piacere nel muoversi da un punto all'altro della camera, e Humboldt che a novanta anni non dorme che tre ore al giorno; abbiamo il negro del Brasile che sporco e abbietto domanda una elemosina ancora più sporca: *para matar bichos*, per uccidere i pidocchi; e abbiamo Napoleone che si pianta in capo con piglio arrogante la corona d'Italia. Nella natura umana troviamo il Golgota e l'antropofagia, la bestialità e il culto delle vergini; abbiamo il genio della lirica e la follia; abbiamo la *Divina Commedia* e il *Saggio proto-chimico-fisico-medico-astronomico-teologico* del signor Giovanni Battista Pacchiarotti di Voghera. Noi nell'uomo troviamo maggior crudeltà che nel tigre, maggior libidine che nella scimmia, maggior ambizione che nel cavallo, e delitti contro

natura e d'ogni forma, e il suicidio e il parricidio; un genio che analizza sè stesso e un ventricolo che si suicida colla ghiottoneria; e un intrecciarsi di elementi animali e divini, che confondono a primo colpo d'occhio l'osservatore; ma che poi si riducono ad infinite varietà di misura e di forma, che si fondono tutte in un'unica unità, nel tipo umano, il quale abbraccia in sè delitti e religioni, e istinti brutali e scoperte e conquiste e virtù senza numero; così come nel grande Oceano del nostro pianeta versano le loro acque i mille fiumi della terra, e dolci e salati e torbidi e limpidi si danno l'amplesso in quell'unica onda eterna, che col suo moto alterno accarezza e tormenta la terra su cui l'uomo poggia il suo piede.

Tutti questi estremi delle forze umane sono segnati con mano calma e sicura dall'antropologo, il quale, rannodando tutti gli anelli della catena infinita, scorge come per gradi insensibili si passi dall'antropofagia al sagrifizio di sè stesso, dal cretinismo al genio, e come i quadri più sorprendenti e quasi miracolosi della natura umana si spieghino coll'intreccio delle forze più semplici e più elementari. Più si studia l'uomo, più se ne osservano le innùmerevoli varietà, e meglio si giunge a quella unità della famiglia umana verso cui tendono con motò uniformemente accelerato le scienze e le arti, il moto

della civiltà e il progresso delle idee morali e politiche. Mentre a chi studia solo il cranio e i peli dell'uomo appaiono molte e distinte le specie umane; all'antropologo, che sia in una volta sola naturalista e psicologo, che in uno sguardo solo abbracci tutti quanti gli elementi umani, tutti gli uomini della terra appaiono come fratelli di un'unica famiglia, come rami divergenti di un unico tronco. La religione su questo terreno dà la mano alla scienza, Darwin ci spiega Cristo; e dinanzi all'australo come al negro, all'antropofago di Fidji come al lardellato esquimese, l'antropologo si sente sorgere dal cuore il grido degli Edda: *Anche tu sei mio fratello! L'uomo è la gioia dell'uomo.*

Se l'antropologia ha per oggetto dei suoi studii *l'umana famiglia considerata nel suo insieme, nei suoi particolari, nei suoi rapporti coll'universa natura* (Broca), noi dovremo pure occuparci della descrizione particolare e della determinazione delle razze, dello studio delle loro rassomiglianze e dissimiglianze sotto il rapporto della costituzione fisica, come sotto il rapporto dello stato intellettuale e sociale, della ricerca delle loro affinità attuali, della loro distribuzione nel presente e nel passato, della loro missione storica, della loro parentela più o meno probabile, più o meno dubbia, della posizione rispettiva nella serie umana; in una parola dovremo

trattare anche di quella parte della nostra scienza, che fu detta *etnologia*, o scienza dei popoli, sorella o meglio gemella dell'*etnografia*, o descrizione dei popoli. Che se l'angusta cerchia del tempo ci impedirà di fare il giro del mondo, frugando ogni valle e risalendo ogni vetta di monte, noi però studieremo ogni anno qualche tipo di questa innumerevole e proteiforme famiglia umana.

Quanta parte di storia stia chiusa nell'antropologia voi súbito intendete; ed io voglio parlar di quella storia che non è litania di príncipi e di conquiste, di guerre e di paci; non è tortura dei fatti per farli rispondere a un mito della mente, o peggio ancora, uno dei tanti manicaretti ad *usum Delphini*; ma intendo dire di quella storia che è narrazione e filosofia, che è fatto e pensiero, che è una scienza d'osservazione e di sperimento come tutte le scienze sorelle. Può essere una singolare acrobatica o una fortunata speculazione quella di interpretare tutta la storia come la dimostrazione del trionfo di una scuola filosofica o di una religione rivelata; può essere un giuoco sublime della mente il cercar nello specchio dei fatti le teoriche del nostro cervello; ma tutto ciò non è scienza. È scienza storica il constatare il fatto e il metterlo a suo luogo, è scienza la critica dell'osservazione, è scienza la sintesi delle leggi che sorgono spontanee dall'armo-

nica successione dei fatti; ed è questa storia uno dei trionfi dell'epoca moderna, che è sorella e figlia dell' antropologia.

Se la linguistica sparge tanta luce sulla storia, se essa basta molte volte a rannodare i fili spezzati di popoli disgiunti per tanti secoli da terre lontane, da mari senza confini, che pur furono un giorno fratelli; l'antropologia che studia il cranio e i capelli, così come i costumi dei popoli, che ne misura le forze e ne segna la psicologia naturale, varrà fra poco a portar viva luce nelle più annebbiate regioni della storia, e segnar molte fratellanze dimenticate, smarrite, non supposte mai fra popolo e popolo. Quei trovanti della geologia umana che si chiamano gli Ainos nel Giappone, i Baschi nella Spagna, i Cimbri dei sette Comuni nella Venezia saranno rannodati all'umana famiglia dall'antropologia.

Ma non abbiamo noi tutti assistito con trepida ansia ad una della maggiori scoperte del nostro secolo, a quella che aggiungeva la più interessante e la più antica delle pagine alla nostra storia? L'uomo della pietra non è desso una rivelazione strappata dal geologo e dall'antropologo ai palinsesti delle palafitte, agli incunabuli delle grotte? I teschi di Engis e di Neander non son dessi importanti per la storia umana quanto i libri di Senofonte e di Tacito? Non

hanno dessi riunito con un filo misterioso le freccie di selce delle nostre terremare, l'Adamo dell'Europa, agli indigeni viventi della Terra del fuoco e ai tatuati selvaggi della Nuova Zelanda? E chi sa quante altre sublimi rivelazioni non ci prepara quel libro aperto appena jeri e pur sì fecondo della corteccia del nostro pianeta; quel suolo oggi così profondo e che pure era calcato un giorno dal piede dei nostri padri remoti?

E poi senza risalir tanto alto, nè correr tanto lontano, lo smembrarsi di una razza in cento popoli e il fondersi di cento tribù in un popolo e il veder sempre accanto prepotenti e deboli che si scavalcano e si fondono; e l'orgoglio dell'individuo crescere a orgoglio nazionale e dilagare come fiumana che devasta e abbatte orgogli e popoli minori; e il versarsi dell'emigrazione dalla coppa troppo piena d'un popolo fecondo; e gli emigrati divenir presto nemici dei loro padri, e la schiavitù ora istituzione sacra d'un paese, or combattuta dalla coalizione delle moralità armate; e tutto quell'andare e venire di genti che, con eterna vicenda, corrono con moto centrifugo verso i deserti o dai deserti con moto centripeto si fondono nel cuore di una patria comune, non son dessi tutti quanti fenomeni di storia e di antropologia in una volta sola? Non è in un tempo tutto ciò storia naturale e storia dell'uomo?

Nè solo la antropologia è la prima fiaccola della storia, essa diffonde la sua luce dovunque, nelle arti e nelle lettere, nella scienza del governo come nei campi della morale e del diritto. La conoscenza dell'uomo è il grappolo fecondo da cui, come acini, pendono i semi di tutte le cognizioni. Essa è la filosofia degli antichi, madre di tutte le scienze, ma interpretata secondo lo spirito moderno; nè in ciò può accusarsi di troppa superbia, dacchè identica è la definizione data un tempo della filosofia ed oggi dell'antropologia.

La politica, quest'arte spinosa, è divinazione e istinto di pochi uomini di genio, sol perchè l'antropologia è ancora troppo povera di fatti e di luce, ma è pur sempre un'arte che si appoggia tutta quanta sulla conoscenza degli uomini; e quella macchina moderna di alto equilibrio sociale che si chiama il regime parlamentare, non è che un ingegnoso ma fragilissimo meccanismo, che tutto si appoggia sull'amor proprio dell'individuo e delle masse, e sulla più delicata conoscenza del cuore e della mente umana.

Lo studio profondo antropologico di una razza, di un popolo, di un sesso, gli assegna il suo posto al sole con una logica inesorabile e infallibile; e la serena buddica calma della storia naturale dell'uomo taglia netto le più vuote e sonore declama-

zioni sui diritti degli oppressi e sulle prepotenze degli oppressori. Dinanzi alle arguzie dei poeti satirici e alle adulazioni dei poeti erotici, dinanzi ai reclami incessanti della più bella metà del genere umano e alla sordità ostinata della metà più prepotente, si fa inanzi la scienza. Essa vi mostra che il cranio della donna è più piccolo, che il suo cervello è meno pesante; che le cellule sensitive del midollo spinale sono più sviluppate che nell'uomo; che il dinamometro assegna un grado minore alla sua forza muscolare; mostra e scopre intiere l'anatomia sottile e la fisiologia profonda di Eva e le assegna il suo posto; non così alto come vorrebbe il poeta, non così basso come il Codice civile dei nostri tempi lo esige.

L'ultima guerra di giganti combattuta negli Stati Uniti era stata vinta, prima che coi *monitori* e i cannoni rigati, nelle serene regioni delle Società di antropologia; e continua ancora la guerra nelle pagine degli antropologi sui destini delle Pelli rosse e di quei mostri umani che si chiamano gli Australiani. Se i problemi relativi all'umana felicità son quasi tutti problemi a quattro incognite, se anche i genii più arditi o più fortunati si avvicinano soltanto alla loro soluzione, è perchè la natura umana è poco e mal conosciuta, è perchè la nostra scienza superba dell'avvenire senza confini che l'aspetta,

è pur poverissima nel suo presente. Sorge qua e là un profondo conoscitore del cuore umano e sa governare un popolo; si chiama Augusto o Teodorico, Pietro il grande o Machiavello, Cavour o Palmerston, ma egli non è che un grande artista di una scienza che non esiste ancora. Sorge qua e là qualche uomo fortunato che conosce e governa sè stesso in modo da convertire il bipede implume di Platone in un uomo felice; si chiama Franklin o Fontenelle, Goethe o Leibnitz; ma egli muore come i grandi artisti, portando nella tomba il segreto di un'arte che aspetta ancora la sua scienza; di quella scienza poverissima e superbissima che studieremo insieme, di quella scienza che ci insegna che l'uomo non è un Dio, nè una scimmia; che l'intelligenza non è suo privilegio esclusivo, ma ch'egli è pur la creatura più intelligente del suo pianeta; che la morale non è un codice come gli altri, che al carcere sostituisce l'inferno; ma è la legislazione naturale di uomini riuniti nell'alveare d'una società; che infine ci dice che la psicologia non è metafisica, ma è fisiologia del cervello umano.

Nessun uomo al mondo è più morale, è più tollerante delle umane debolezze quanto l'uomo che ha studiato profondamente l'uomo. Qui spicca in tutta la sua sublime eloquenza la verità di quella

sentenza che perdonare tutto vuol dire intender tutto. Nessuno che abbia approfondito l'uomo, osa ridere delle sue paure e delle sue sublimi speranze. Il Dio ignoto si agita nelle viscere d'ogni uomo che pensa, e il sorridere dei pregiudizii non ci corregge, lo sprezzare i più elevati bisogni della mente umana non ci insegna a farli tacere. Tutto ciò che è umano vuol essere studiato dall'uomo; e se la fede è una malattia, vuol essere curata dall'educazione che punisce il pregiudizio; così come se, invece, è un bisogno sublime della mente che ci eleva e ci consola, vuol essere strappato dalle mani di chi ne fa strumento di speculazione e di tirannide. Il materialismo moderno col suo sistema di amputazione fa dell'uomo un eunuco[1]; nega le forze che non sa spiegare; ci riduce a lacerti monchi e galvanizzati da forze poco più che elettriche. L'antropologo studia i lacerti; ma dai nervi irritati risale al cervello che pensa, risale al pregiudizio che teme, e alla paura che difende, alla sete d'ideale che ci innamora; descrive tutto, tien calcolo di tutto, misura il misurabile, pesa il pesabile, e si accontenta di descrivere ciò che non intende. Dinanzi a Zenone che negava il moto, Diogene si muoveva ghignando, dinanzi a chi

[1] VICTOR HUGO scrisse stupendamente: *Ne retirons rien à l'esprit humain; supprimer est mauvais. Il faut reformer et transformer.*

nega l'ideale e tutte le forme degli umani *excelsior*, l' antropologo mostra le città umane dove i più grandi edifizii son consacrati non a vivervi, non a saziarvi la sete o la fame o la lussuria; ma son rizzati per pregarvi e per sperare. L'antropologo non ghigna, non nega; ma vi invita a studiare quel fatto, a misurare quel bisogno, a segnare le leggi che lo governano.

Nel mondo dell'arte egli vi dice: pittori, scultori, architetti, scrittori, musici, artisti tutti quanti del pennello o dello scalpello, della squadra o della penna, dell'armonia o del colore, studiate l'uomo, prima e unica sorgente del bello e del vero. Anche la natura non è cosa viva se non in quanto essa si specchia nella nostra coscienza: e le armonie della natura si riflettono tutte quante nella divina simmetria del nostro pensiero. Da poco tempo la Francia, che aveva già una cattedra di antropologia al *Jardin des Plantes*, rizzò una cattedra d'antropologia applicata alle Belle Arti alla Scuola Imperiale; che l'anatomia pittorica è troppo piccola parte della scienza dell'uomo, e in Francia come in Italia, dapertutto dove il bello fa battere il cuore umano, lo studio profondo, appassionato dell'uomo è la guida più sicura alle creazioni dell'arte. E dove l'inconscia divinazione di chi è nato artista vien meno, la scienza deve supplire al genio

che manca, segnando quelle leggi matematiche del bello che permettono a tutti la facile produzione di un'arte media, di un bello medio, che s'attaglia alla capacità di tutti. Dove poi la scienza sia moltiplicata del genio, avrete Michelangelo.

Studiamola tutti con amore e senza paura questa creatura umana così bella e così inerme, che poggia il piede nel fango, ma che cogli occhi cerca il cielo; questo figlio di Prometeo nato nudo ma che pesa i metalli dell'atmosfera del sole; che vive un giorno, e solo fra tutto gli esseri vivi sa di morire; ma che lascia ai suoi figli intatta l'eredità delle sue sperienze e accumula dopo mille generazioni tanta scienza e tanta potenza nei suoi lontani nipoti da far lecito ogni sogno più temerario di civiltà. Studiamo questa creatura capace di tanta gioia e di tanto dolore, che dal suo piccolo pianeta proietta i raggi di una luce divina in un infinito di bellezza, di bontà e di forza, che intende senza vedere e senza toccare: studiamola profondamente, che la troveremo più grande e migliore assai di quanto il crediamo. Che la scienza dell'avvenire risponda finalmente al grido di Talete: *Conosci te stesso;* e la morale cresciuta sulla base della scienza e non della paura diffonda per ogni terra del pianeta la voce amorosa venuta dai ghiacci dell'Islanda: *L'uomo è la gioia dell'uomo.*

PARTE PRIMA.

NATURA.

SCENE DI FESTE ED EBBREZZE UMANE.

CAPITOLO I.

L' Infiorata di Genzano.

Io era a Roma e un mattino di maggio era uscito da casa mia senza sapere dove avrei diretto i miei passi. M'è sempre piaciuto trovare per via le emozioni senza averle cercate, piuttosto che ordinarle ad ora fissa, come le assegnazioni di tempo dei ministri. Roma poi è di quei pochi libri, che, aperti a caso in qualunque pagina, ti danno un rabbuffo o una carezza.

Era una domenica; ed io fermato sulla porta di casa stava pensando, se dovessi muovere i miei passi verso il Colosseo o verso San Pietro, verso la Roma romana o la Roma apostolica; quando osservai che tutti quanti erano sulla via, uomini e donne, poveri e ricchi, andavano tutti nella stessa direzione; e le carrozze e i baroccini seguivano i pedoni, quasi chiamati da un centro invisibile d'attrazione. Stetti a guardare e la corrente cresceva, incalzava e sul volto di tutti leggeva l'impazienza festosa di chi

vuol giungere in tempo ad una festa o ad una baldoria. La mia curiosità andava crescendo, ma non osava arrestare quella lieta corrente; e coll'occhio cercava alcuno che meno corresse degli altri o seguisse opposta direzione: ma era impossibile, perchè tutti correvano, perchè una sola e medesima corrente trascinava nell'alveo della via quell'allegra fiumana. A caso mi diressi al primo venuto e chiesi che cosa ci fosse, e dove si andasse, e quell'uomo fra i mille impazienti impazientissimamente rispose: « È l'Infiorata di Genzano. »

Io ne sapeva assai meno di prima, e non volendo più sfidare l'impazienza di altri, seguii anch'io la comune corrente, cedendo al fascino dell'imitazione, che è così irresistibile per tutti. E via, via, passo a passo, mi trovai alla stazione della ferrovia, dove ad ogni sportello della distribuzione dei biglietti, e ad ogni parete si leggevano le stesse fatidiche parole: « Infiorata di Genzano ». E anch'io presi il mio biglietto di terza classe, per trovarmi in più intimo contatto col popolo minuto, e mi cacciai in uno dei tanti vagoni che s'andavano attaccando gli uni dietro gli altri, mano mano l'onda del popolo cresceva, chiedendo posto ad alta voce fra le risa e gli schiamazzi. Nella stazione non rimase un solo vagone, e l'ultimo carro di riserva spazzò gli ultimi venuti, affaticati, ansanti, coperti di sudore.

Io mi trovai in mezzo a calzolaj, a magnani, a studenti, a crestaje, a contadini, a birri; fra i bassi fondi della società romana, dove s'addensano tanti elementi buoni e cattivi. Eran davvero fra i più discordanti ch'io avessi veduto insieme; ma

erano eguagliati in quel momento ad un livello comune dalla voglia di divertirsi e dal bisogno di spendere pochi quattrini. Le esigenze della finanza mettevano in intimo contatto lo studente educato colla moglie del pizzicagnolo, l'artista poetico col rozzo facchino; e il fáscino d'una festa, la sete della gioja togliean le asprezze delle gerarchie sociali, raddolcivano i rozzi contatti di così discordi elementi. Nulla eguaglia gli uomini quanto il bisogno di godere, di far tumulto festoso, di raddoppiar la gioia coi mille attriti, colle mille voci, coi mille accordi del chiasso, del moto e del riso.

Quant'era spensierata e lieta quella moltitudine; come si leggeva sul volto di tutti una vivacità insolente, quasi puerile; una vera smania di divertirsi. Mi parevan tutti scolari fuggiti insieme dalla scuola a dispetto del maestro a far baldoria pei prati; ed erano infatti operaj che, dopo sei giorni di lavoro, lasciavano l'aspra officina, espandendo ampio il petto al grido di un beatissimo: *finalmente!*

Anche nei vagoni di seconda e di prima classe regnava però la stessa lieta spensieratezza. In Roma moderna si è andato accumulando di generazione in generazione una apatia che non è debolezza, ma sdegno, e un cinico scetticismo confonde i buoni e i tristi, gli uomini del passato e quelli dell'avvenire, gli ultimi preti e i primi razionalisti in un'unica atmosfera. Il popolo romano è gente che ride sbadigliando, è gente stracca e spesso bislacca, ma non è gente morta. Basta guardare quegli uomini gagliardi, quelle donne che son tutte o Veneri o Giunoni, per persuadersi che sullo scheletro dei Romani

antichi palpitano muscoli moderni, e per quei muscoli serpeggian nervi sonnacchiosi, ma non paralitici.

Dove si godeva meglio e più nell'aspettativa della festa di Genzano era però nei vagoni di terza classe, dove ognuno faceva saltellare nelle saccoccie i grossi soldacci e le lire mingherline; e alla lieta spensieratezza di quella gente, io era ben sicuro che non una lira, non un soldaccio sarebbe ritornato in Roma quella sera.

Il treno si fermò nell'aperta campagna, in un luogo detto Monte Giove, e là tutta l'onda di popolo si rovesciò pei prati, e pei campi; dove muli, asini e asinelli stavano aspettando i più pigri o i più ricchi per condurli sull'erta del colle, dove posa il villaggio di Genzano. Quant'era bella, quant'era rumorosa e allegra quella processione! — Ho veduto feste popolari e sacre e nazionali in luoghi disparati, in Inghilterra e in Spagna, nel Páraguay e nelle isole del Capo Verde: non ho mai veduto gente che si diverta con più ingenua espansione del popolo romano.

Per una strada che serpeggiava fra ulivi e vigneti, l'onda popolare si accalcava, a stento trattenuta dalle folte siepi fiorite; e gli asinelli confusi nella folla, sembravan quasi portati dai pedoni; e si muovevano insieme alla turba degli ombrelli variopinti, dei cappellini di paglia, dei nastri procaci, che svolazzavano sulle spalle delle belle signore; mentre a quando a quando asinelli, pedoni, ombrelli e cappellini e nastri si gettavano confusamente sulle siepi, pungendosi e graffiandosi coi cespugli di biancospino e colle rose, quando il grido d'allarme

di un cocchiere petulante rompeva l'onda compatta di fanti e cavalieri, e portava dinanzi a tutti, fra i nuvoli di polvere, i fortunati, che mettevano la loro persona al disopra di quattro ruote, al disopra della turba pedestre ed asinesca.

Genzano è un grosso villaggio posto sul declivo d'un colle, da cui discende con rapido pendio per una via larga e lunga che sembra quasi una strada, e che chiamasi Via Livia. — Tutti si sparpagliarono per le osterie a far colazione: ed io entrai in una delle più modeste, per trovarmi insieme ancora agli stessi nuovi compagni di viaggio. Era una specie di magazzino convertito in sala in occasione dell'Infiorata; dovunque panche di legno, tavoli più rozzi delle panche, con tovaglie pulite e candidissime e in certe ampolline di forma quasi ecclesiastica un vino bianco, del color dell'oro: dovunque crocchi chiassosi di operaj che mangiavano il più e il meglio della cucina, senza economia, con generoso scialacquo. In nessun crocchio una parola di politica: ma solo il chiacchierio lieto e disordinato di chi colla mattinata e la lunga corsa sul colle si aveva acquistato il prezioso diritto di mangiar di tutto, e di tutto mangiare assai e di bevere assaissimo. Era la beata spensieratezza di chi si crede ricco un giorno alla settimana e non pensa al domani, e ignora le noje della ricchezza permanente e congenita, come le torture della ricchezza che si genera nelle viscere di un povero.

Per quei crocchi felici e fra quel chiassoso tintinnio di bicchieri e picchiar di coltelli, s'aggiravano due tristi ombre; vere ombre di quel quadro tutto luce e tutto allegrezza.

Era un pezzente, sporco, lacero e spettinato, che atteggiando il corpo ad una gobba che non aveva, andava stendendo a tutti non la mano ma il cappello, un vero rifiuto di cenciajolo; mentre col dito indice dell'altra mano accennava a qualcosa che stava nel fondo di quel sucido arnese. Guardai anch'io, ed era uno sgorbio di nero e di bigio, l'immagine dell'Immacolata Concezione, che doveva trovarsi molto fuor di luogo e fuor di tempo in fondo a quel cappello così maculato. Pare però che quel metodo singolare di servirsi dell'Immacolata Vergine come di un uccello di richiamo avesse fortuna, perchè in quel cappellaccio e su quell'immagine piovevano alcuni baiocchi.

L'altra ombra del passato, che s'aggirava fra quei tavolini festosi era un sagrestano, che aveva un gran bavero rosso e i paramani pure rossi alle maniche. Sul lato sinistro del petto portava un gran quadro d'argento, su cui in bassorilievo stava figurato nostro Signore che chiama fuor dalle fiamme le anime del Purgatorio. Quel sagrestano, mezzo chierico e mezzo giullare, porgeva un bussolo, dicendo con voce sommessa e monotona: « Una elemosina per le anime sante del Purgatorio. » Ma egli chiedeva sempre invano, e usciva dall'osteria senza aver buscato un soldo. Un'ora dopo io lo vedevo in un'altra osteria, seduto solo ad un tavolaccio, dinanzi a sè aveva il bussolo sempre vuoto e un fiaschetto pieno pieno di oro fuso; aveva il volto ingrugnito e sconfortato, e, col capo appoggiato alle due mani e i due gomiti piantati sul tavolo, andava forse facendo un raffronto storico fra il passato e

il presente. Quanto avrei pagato per leggere nell'anima di quel sagrestano! Quale abisso non vi avrei trovato di meditazioni storiche, filosofiche e politiche! Per lui la festa di Genzano era una dura lezione, un amaro disinganno, e l'andava confrontando coll'ultima che si era fatta da più d'un quarto di secolo. Buon per lui che accanto al bussolo vuoto aveva un fiaschetto pieno!

Io aveva bisogno di impostare una lettera, e chiesi ad un ragazzo contadino dove fosse la posta, e gentilmente e súbito mi condusse dove io desiderava. Volli mettergli in mano pochi soldi, e li rifiutò: insistetti, e fuggì alzando le spalle con tal piglio sdegnoso, che avrebbe meritato il premio Montyon. Nell'Italia, la patria dei mendicanti; in Roma, la Mecca dei pezzenti, io vedevo un povero contadino nobile e sdegnoso! Quanta gioia, quanta purissima gioia ne provai!

Nè quel mio incontro era un caso fortunato. Poche ore dopo io stava inchiodato sulla via, aspettando fra la calca soffocante e sotto un sole indemoniato che scendessero giù dalla china del colle i cavalli da corsa, e invidiavo fortemente un contadino romano che stava seduto all'ombra, sullo stipite d'una vecchia chiesa. Me gli avvicinai, e gli offersi quattro soldi perchè mi cedesse quel suo posto delizioso. Si alzò súbito, offrendomi con piglio cortese la sua pietra, ma non volle accettare le mie monete. « Ebbene, io allora non mi siedo. Pigliateli, dateli ai vostri bambini. » — « No, no, mettetevi pure, senza complimento. » Ed io accettai il posto e rintascai i miei soldi, felicissimo di trovare

un secondo contadino nobile e sdegnoso; e questa seconda volta provai un'altra purissima gioia.

Un colpo di cannone, a cui tenne dietro un momento di solenne silenzio, mi avvertì che dalla parte alta del villaggio stava per entrare Sua Santità e che avrebbe attraversato la Via Livia. E infatti prima gli araldi e poi un gran cocchio antico con dorature, frangie ai cavalli e pennacchi disusati, e in quel cocchio un vecchio dal volto faceto, con occhietti di una benevola furberia, tutto vestito di bianco, e che trinciava benedizioni a destra ed a sinistra. Le campane di tutte le chiese di Genzano suonavano a festa; dinanzi al palazzo del Municipio la banda dei cavalieri papalini suonava alla distesa; da ogni finestra sventolava un arazzo e da ogni finestra scintillavano gli occhi di bellissime donne; per le vie una massa di popolo gridava a squarciagola: « Viva Pio IX, viva Sua Santità! » E molti e molti, senz'ombra di cortigianeria, ma trascinati quasi da una forza superiore, piegavano il ginocchio a terra al passaggio di Sua Santità, al cui cocchio tenevano dietro quelli dei cardinali, cerimonieri ed altri di Corte.

Il papa era contento; egli si prendeva per sè stesso e per sè solo tutto quell'inno di entusiasmi, che il sole di maggio, il profumo dei fiori, il concerto delle campane, l'armonia eccitante della banda militare sollevavano nelle masse plaudenti di quel popolo. La festa era davvero nella piena effervescenza della sua ebbrezza; nessuno pensava al terribile problema della *libera Chiesa in libero Stato*, nessuno ricordava Monti e Tognetti, il quarantotto e Mentana; ma

tutti sentivano e godevano. Pei sensi ampiamente aperti di quel popolo latino entravano ad onde le voluttà dell'armonia e quelle dei colori, e si confondevano colla maestà pontificale d'un vecchio venerando, collo splendore delle uniformi e i trofei delle bandiere. Il sensualismo affascinatore della nostra razza offuscava la mente, e anch'io, commosso o, dirò meglio, abbagliato da tanto calore di sensazioni, sentivo il tirso agitarsi nelle mie viscere latine; e appena un lontano crepuscolo della mente mi faceva pensare alla potente influenza che esercitano gli uomini gli uni sugli altri, quando si addensano a mille a mille per godere insieme, o per uccidersi insieme; per presentarci quei quadri sublimi che si chiamano feste o battaglie. E quel crepuscolo di ragione, affogandosi nell'entusiasmo universale, mi faceva dire: « Ah! è pur vero quel che l'antica sapienza degli uomini del Nord ha scritto nel libro degli Edda: *l'uomo è la gioia dell'uomo.* »

Il papa non aveva fatto che attraversare Genzano, benedire tutti quanti e continuare la sua strada per una vicina sua villa, dove doveva pranzare, ed io, confuso colla folla, che un'altra volta si era dilagata per ogni dove, giunsi sull'alto del colle, dove avanti alla cattedrale, fra altissimi e bellissimi olmi, vidi tre arazzi stupendi che facevano quasi ala ad un arco trionfale, su cui lessi queste parole:

FLORALIA CYNTHIAN.
INSTAURATA
ADSTANTE PIO IX PONT. MAX.
POST SACR. EJUS JUBELEAUM
ANNO
INDICTI CONCIL. VATICAN. I.
MDCCCLXIX.

Poco dopo l'arrivo del papa si fece la corsa dei cavalli senza cavalieri; scena singolare che sorprende e occupa gli occhi della moltitudine per pochi minuti. Staffieri rossi e ricamati con cappelli tricorni preparano sgombra la via, e ad un dato segnale tre cavalli nudi, che portano sui fianchi alcuni pungoli celati che fanno da speroni', si spingono alla corsa, che è davvero forsennata; e il primo che raggiunge la meta guadagna al suo padrone il premio di pochi scudi. Mentre quei destrieri correvano pazzamente giù per la china della Via Livia, il popolo li accompagnava con un tumulto di grida da assordarne l'universo; e grida e pungoli s' accordavano a far volare sulle ali dei venti quei corridori sfrenati.

Mentre si stava preparando l'Infiorata per la processione della sera, i miei occhi non si stancavano di ammirare le bellissime donne accorse alla festa dai monti e dai colli vicini, e che coi loro variopinti costumi rialzavano la ricca bellezza della natura. Davvero che in nessun paese del mondo ho mai veduto raccolto un maggior numero di bellezze femminili.

E brune e bionde, e grandi e piccine avevano tutte una stessa forma di bellezza, la bellezza calma e maestosa; e lo sguardo severo di que' grandi occhi neri veniva stupendamente a temperare la vampa troppo procace che emanavano i loro corpi riccamente femminili. L'aria montana e libera di que' colli aveva raccolto un fasto superbo di forme intorno al nido d'amore e al seno delle madri future; ma la calma e coraggiosa serenità degli occhi met-

teva un abisso tra lo sguardo e la mano, e su quel-l'abisso folleggiavano infiniti, ardenti, temerari i desiderî. La donna romana ha meglio ancora dell'uomo ereditato la sacra maestà dei Cesari, la tradizione dell'onnipotenza, l'orgoglio pieno di grandezza di chi sa di poter molto e di molto possedere. La donna romana ci ricorda anche oggi Agrippina, Lucrezia, Camilla; ci ricorda che i Romani dovettero possedere le forme migliori dell' Eva antica, padroni come erano di tutto il mondo conosciuto; e quest' Eva ha versato tutto il suo sangue nelle vene delle romane moderne. A Genzano, in un oscuro villaggio della campagna, si trovavano dei tipi di robusta bellezza, di cui lo scultore assai meglio che il pittore avrebbe potuto farsi l' interprete sapiente; e in me sorgeva spontanea l'ammirazione rispettosa, talchè avrei voluto collocarle sopra piedestalli di marmo, e modestamente incidere ai loro piedi quelle sacre iniziali che fecero il giro del mondo: *S. P. Q. R.*

Il pittore invece avrebbe avuto bisogno della più ricca tavolozza per ritrarre quei cento costumi che facevano lieta cornice a quei corpi di Venere giunonica. Quasi tutte le contadine portavano nelle treccie un fiore artificiale; le più giovani e le più agiate lo avevano di filigrana d' argento, e mollemente si piegava e si cullava su quelle testoline amorose; grosse catene d'oro o di corallo portavano quasi sempre, quasi medaglia, un ornamento colla fatidica parola *Roma.* Sul capo molte avevano uno scialletto bianco, tutto ricami e merletti, e portavano un corsetto di panno scarlatto con fulgidi ornamenti di broccato; ma la penna è troppo

pallido strumento per ritrarre quei contrasti arditi dei più vivaci colori, delle più ardite combinazioni del corallo, dell'oro, del broccato, del panno e dei merletti; tutto un pandemonio di arte omicida, che faceva spiccare in tutta la sua onnipotenza il pallore d'alabastro bruciato del volto e delle spalle.

Ma l'Infiorata intanto era finita, e ci mostrava le sue fantastiche combinazioni di profumi e di colori. Figuratevi una strada ampiissima e che, scendendo dalla chiesa fino alla piazza con rapido pendio, vi si mostra in un solo sguardo; figuratevi di disegnare sulla via con gesso bagnato i rabeschi più pazzi e più originali del mondo. e di ricoprirli poi con petali di papaveri e rose, con foglie di bosso, di pino, con fiori di ginestre e di agagíe, e di tutti quelli che genera sui colli e pei giardini romani la primavera, e voi avrete una pallida idea di quel mosaico immenso che copriva tutta quanta la Via Livia. Per molti giorni e molte notti gli abitanti di Genzano devono andar frugando le valli e i monti e spogliare ogni siepe e ogni giardino per accumulare nelle grotte i petali destinati all'Infiorata, per tesserne quel tappeto gigantesco che, più profumato e più vivace dei tappeti di Persia e di Parigi, si stendeva dall'un capo all'altro della Via Livia. E a quel tappeto fantastico, degno di una festa delle *Mille ed una Notti*, facevano cornice archi e trofei di bosso e d'altri alberetti sempre verdi, e la folla rispettosa si teneva dietro quelle barriere, ammirando e contemplando quel quadro magico, che dodoveva durare quel che durano le rose, lo spazio di poche ore.

Un cane sciagurato, che pose il suo piede sull'Infiorata, e disordinò qualche petalo, fu fatto in pezzi dalla folla incrudelita per tanta profanazione.

Intanto le campane suonavano tutte a festa, e dal petto d'ogni romano e d'ogni romana si alzava una voce di entusiasmo, che, accordandosi al mormorio universale, formava quel coro indefinibile ed indescrivibile delle feste popolari. Sua Santità era comparsa al gran balcone del palazzo comunale, e intorno a lui un uomo dal volto duro e ingrugnito; e molti cardinali, fra i quali alcuni rotondetti e levigati dal lungo amore di un cuoco sapiente; altri dal volto epatico, ingiallito dalle lunghe e sterili lotte contro la civiltà; e, intorno a quelli, uomini scarlatti, violetti, pavonazzi e neri; uno stuolo di servidorame aulico, sagrestano, corvino.

Non saprei darne la spiegazione fisiologica, ma l'entusiasmo per Sua Santità era in quell'ora assai minore che il mattino. Forse i ventricoli obesi ed avvinazzati toglievano all'animo l'elevatezza della ispirazione, o forse le cento romane, che passavano e ripassavano dinanzi agli occhi dei romani abbassavano i loro entusiasmi verso la terra. In ogni modo, io, che stavo in faccia al palazzo del Comune, vidi più volte un camerlingo, che da una finestra laterale al gran balcone faceva cenno alla folla di applaudire con un impaziente dimenar di braccia; e, quasi a quel meccanismo rispondesse per fila misteriose un obbediente ordigno, si sollevavano dalla folla poche grida di *viva Sua Santità, viva Pio IX;* mentre nello stesso tempo con matematica esattezza si alzavano anche le braccia del capo-banda, che

eccitava i suoi musici ad un coro di evviva. Quanto cinismo, quanto scetticismo, quanto umorismo e quanto vino si trovavano addensati nel volto simpatico di quel capo-banda, pieno di medaglie sul petto e di bitorzoli rossi sul naso! Con quanto instancabile fervore dimenò le braccia tutto il giorno e tutta la sera per far applaudire, per far suonare e per tener sempre tesa la molla dell'entusiasmo sacro, e sempre ferme le note de'suoi commilitoni e musicanti sulle rotaie dell'armonia. Davvero che io capii come e perchè egli fosse tante volte cavaliere; e anche oggi son sicuro che sotto quella pelle di lucido e rosso marocchino vi è tutto un poema; un'opera inedita di Rabelais e di Voltaire. Appena il papa si fu messo al balcone, la processione incominciò ad escir dalla chiesa e a scendere per la Via Livia, rispettando però l'Infiorata. Frati, chierici e confratelli venivano l'uno dietro all' altro sul margine dei fiori, sopra una striscia sottile che li separava dalla folla, ma rispettando il profumato e variopinto tappeto. Anche quelli, che portavano i grandiosi stendardi e tenevano i lunghi cordoni, camnavano sulla stessa via.

E così passavano le une dopo le altre la confraternita di San Saverio, di cui ho scordato l'uniforme, e la confraternita della Morte, dagli abiti bianchi e neri, la confraternita del Rosario, bianca e azzurra; poi vennero i cappuccini colle loro scorze brune, e poi, fra un coro di preti e di zimarre, e di baldacchini e di candele accese, il Santissimo Sacramento, il quale solo calpestò l'Infiorata, entrando a gonfie vele, come direbbe un seicentista, in quell'oceano di fiori.

L'entusiasmo sacro ebbe in quel momento la sua ebbrezza, e i sensi caldi della razza latina esultando mandarono il loro inno e il loro omaggio al Creatore. Il Santissimo Sacramento era stato deposto sopra un altare collocato sulla via, in faccia al Pontefice, e là raggiava in un mar di fiammelle; e i sacerdoti dalle stole d'argento e d'oro, prostrati dinanzi a lui, lo profumavano con dense nuvole d'incenso. Le campane suonavano a tocchi solenni; tutti eran prostrati, il popolo, i soldati, i preti, i frati, i cardinali; e su quella moltitudine imponente inginocchiata dinanzi all'ideale torreggiava il capo venerando di un vecchio, il papa della Chiesa universale, che, anch'egli in ginocchio, anch'egli a capo scoperto, offriva il suo tributo di umiltà al Dio ignoto. E un inno alla Vergine, intuonato da quel vecchio pontefice, cantato in coro da tutta quell'innumerevole onda di popolo, si alzava per l'aria colle spire degli incensi, coll'armonia della musica, coi rintocchi delle campane e col tiro del cannone, che, a quando a quando, solennemente e grandiosamente rompeva quel coro di sante litanie.

Io assisteva in quel momento all'agonia d'una gran forza, ad uno degli ultimi quadri del mondo cattolico, e sclamava fra me stesso: Oh perchè mai gli uomini preferiscono quasi sempre il distruggere al trasformare; oh, perchè mai un mare di sangue ha separato Roma papale da Roma latina; perchè mai il sangue dovrà ancora separare Roma papale da Roma italiana? Perchè mai la scienza non entra essa colla sua legittima prepotenza a rannodare gli uomini del passato cogli uomini dell'avvenire? Per-

chè mai non riunisce dessa la mano fredda del vecchio che tien saldo il passato colla mano calda del giovane che sfida col pugno l'avvenire?

Io assisteva all'agonia di una gran forza, che fu sciupata dalla scettica razza latina, e che pur muove ancora le ruote di alcuna fra le più stupende civiltà moderne; io assisteva all'agonia di una forza che, morente, piegava però ancora il capo ad una moltitudine di uomini, di stirpi, di età, di nature diverse; che faceva inginocchiare nello stesso tempo me ed Antonelli, Sua Santità e un viaggiatore inglese, il soldato e il prete, il vecchio e il bambino, tutta quanta l'umana famiglia.

Ma in quel coro solenne di entusiasmo e di poesia, il tarlo dell'Italia scettica faceva sentire il suo sogghigno mefistofelico. Un chierico lasciava sgocciolare calde goccie di cera sul dorso di un contadino prostrato nella polvere ad adorare il Santissimo Sacramento, e con una serietà adorabile disegnava con quelle goccie rabeschi e croci sul panno del vecchio devoto. In un altr'angolo la mano proterva di un giovane inginocchiato aveva trovato un piedino e lo stringeva forte forte. Ecco tutto l'uomo, ecco tutto l'uomo italiano!

A tarda sera dai colli di Genzano scendeva un'onda di popolo festoso e gaudente: nei campi si movevano qua e là le spighe, e un sospiro d'amore preparava un nuovo popolo a nuove idee. Per l'aria correva lene lene un profumo di fieno tagliato, e sul capo luccicavano calme le stelle. Al chiasso di un'ora sollevato dall'ebbrezza dell'uomo teneva dietro l'eterna armonia della natura; e l'amore con misteriosi nodi legava l'ebbrezza di un'ora colla vita del lontano avvenire.

CAPITOLO II.

Una corrida d'escolhidos finos, optimos e bravissimos quinze touros nella Praça do Campo de Sant'Anna in Lisbona.

Era il 28 luglio, ed io, sbarcato dall'*Estremadura* in viaggio per il Brasile, era disceso a Lisbona per riposarvi un giorno dal tempellamento e dalle noie di una lunga navigazione. Aveva veduto Lisbona altre volte, ma non l'aveva mai trovata così bella: tanto il cielo brillava d'una trasparenza profondissima, tanto era dorato quel zaffiro che rendeva fin trasparenti le case, i palazzi, le piante; ogni cosa. I marmi del gran monumento di re Giovanni I e della splendida piazza di Pedro II, erano rosei, quasi fossero infocati; il Tago e il mare non lontano erano più azzurri del cielo, e intorno ai fantastici merli della torre di Belen pareva che l'aria non vi fosse, tanto i contorni eran chiari e tralucenti; sicchè l'occhio e il dito parevano vedere e toccare in una volta sola, scambiandosi le diverse funzioni del senso.

Nei paesi caldissimi e asciutti, quando non v'ha nebbia alcuna sull'orizzonte, pare che qualche volta l'aria scompaia, e in luogo suo non rimanga che la luce; ma una quintessenza di luce purissima e penetrantissima, che fa sembrar vicine anche le cose più lontane e imbeve uomini e cose, e monti e erbe, rendendo tutto trasparente e lucido come il diamante. L'aria però c'era ancora e si muoveva, e quando, spinta da un buffo marino un po' più gagliardo, veniva ad accarezzarmi il volto, io sentiva che era calda ed asciutta, e invece di snervarmi mi solleticava; ed io l'andava inspirando profondamente e con sensuale compiacenza. Chi ha molto viaggiato in paesi ardenti sa per lunga esperienza come vi sia un caldo molle che fiacca e un caldo che eccita e ravviva; come vi sia un caldo di bolgia infernale e un caldo di paradiso; ed era di questo che si respirava a Lisbona in quel giorno d'estate.

Gettatomi a zonzo per le vie, mi diede súbito nell'occhio un grande, un mostruoso cartellone, nel quale si faceva avvertito il *magnanimo, apreciavel e sublime publico* della *encantadora Lisboa* che appunto in quel giorno, alle cinque pomeridiane, nella *Praça do Campo de Sant'Anna*, si darebbe *em beneficio do cavalleiro Diogo Henriques Bittencourt, uma das mais interessantes corridas d'escolhidos, finos, optimos e bravissimos* 15 *touros*. L'edizione in foglio era impastata sulle colonne, sui muri delle case, in ogni parte; mentre una più modesta in ottavo si andava distribuendo ai passeggeri; ed io qui la ristampo testualmente, come

prezioso documento per la psicologia comparata delle razze umane, come un vero quadro vivente della natura.

1861 **O AVISADOR LISBONENSE** N.° 18

PRAÇA DO CAMPO DE SANT'ANNA

EMPRESARIO - FRANCISCO RODRIGUES ALEGRIA

Domingo 28 de Julho

Preparae-vos illustres lisbonenses,
P'ra podêrdes com gosto admirar,
Uma tourada em tudo magnifica,
Que longo tempo se fará lombrar!

Os touros são de raças muito finas,
Que os artistas melhores hão-de correr,
O fausto do espectaculo primoroso,
Tudo em fim quanto póde dar prazer!

Do grato Bittencourt em beneficio,
O producto reverte da funcção
O qual espera d'amadores e publico,
Ao cavalleiro prestem protecção.

Em beneficio do cavalleiro Diogo Henriques Bittencourt

Para plausivel e recreativo passatempo dos amadores da tauromachia, e magnanimo, apreciavel e sublime publico da encantadora Lisboa, ha-de executar-se na sobredita praça, uma das mais interessantes coorridas d'escolhidos, finos, optimos e bravissimos

15 TOUROS

Hoje propriedade do conhecido lavrador, assaz opulento e abastado Illm.° Sr. *José Ferreira Roquete,*

e que outr' ora pertenceram ás finas e apuradas raças que possuem a Exm.ª Sr.ª viuva D. *Rita Seabra*, e os Illm.ᵒˢ Srs. *João Pinheiro, José Elias Bittencourt* e o mesmo lavrador proprietario, que se lembrou d'apresentar este mixto, para que possam apurar-se ainda mais, se é possivel, as futuras descendencias dos mesmos, os quaes o mesmo curioso entendido lavrador e criador está convencido pelo que tem mostrado no campo, hão-de desempenhar o conceito, que elle, o seu abogão e criados d'elles fazem, deixando os intelligentes espectadores por tal forma enthusiasmados que ao admiral-os dirão:

Quem possue de finas raças tão bom gado,
Merece com justiça ser louvado!!!

São touros tãm furiosos
Que tres kilometros distantes,
Farejam os viajantes,
A quem buscam investir!
Abogão, môços e guardas,
Quando lhes dá a veneta,
Pampilho, torrão, jaqueta,
De tudo os mesmos zombando,
Vão o campo semeando,
Dos que não podem fugir!

Ha tal que indo tão cégo,
Em perseguir um campino,
De furor perdendo o tino,
N'um choupo foi esbarrar!
Tão forte foi a pancada,
Que recuou vinte passos,
A arvore ficou pedaços,
De tal forma pequenitos,
Só poderam p'ra palitos,
De fosforos aproveitar!

Ora dizei lisbonenses,
Com toda a vossa franqueza,
De taes bichos a belleza,
Não merece vista ser?!
Parece que geralmente,
A todos ouvindo estamos,
Póde contar não faltamos,
Pois gostosos o dinheiro,
Daremos ao cavalleiro,
Em premio deste prazer!

Delicadissimos amadores, e intelligente publico lisbonense, o beneficiado está tanto no costume de receber os vossos obsequios, que seria indesculpavel se un momento duvidasse, hem que hoje que directamente busca o vosso favor, este lhe fosse negado; e por isso desde já vos tributa os mais puros votos d'agradecimento, estima e dedicação.

Toma parte nesta corrida o cavalleiro EVARISTO DA HORTA BRANCO que generosa e gratuitamente se offereceu ao beneficiado, ao qual o mesmo lhe tributa os maiores agradecimentos.

O espectaculo que o beneficiado planeou para convidar a vossa concorrencia, julga por todos os principios deve merecer não só a mesma, mas tambem o vosso geral aprêço, por que e digno de tão illustrados e benemeritos espectadores, como podereis convencer-vos, pelo que passa a annunciar.

A'S 5 HORAS DA TARDE — Logo que na competente tribuna se apresente o Illm.° e muito digno Sr. Inspector da praça, entrará o desestrado Neto, que depois de fazer o seu simples mas attencioso comprimento ao nobre poblico, retirando-se, mu-

dando d'orça, voltando rapido á praça, e recebendo do attencioso Magistrado as ordens, fará que entre na mesma o habil e estimado cavalleiro

DIOGO HENRIQUEZ BITTENCOURT

beneficiado

O qual acompanhado d'un vistoso cortejo composto dos seguintes e peritos artistas, Joven SANCHO, JOSE' CADETE, VICENTE ROBERTO, seu irmão ROBERTO DA FONSECA, PEIXINHO e MANOEL CADETE; bem como do valente e audacioso corpo d'homens de forcado, fará com o maior esmero e pericia as venias do estylo aos dignissimos espectadores, e findas estas, retirando-se para se preparar para o combate, voltará depois ao circo logo que fôr chamado e procurará caprichosamente desempenhar o mesmo na parte que se destina como vae especialisar-se

Neste resumo assaz minucioso,
Do combate sublime e primoroso!

Primeira parte.

1.° *Touro* — para ser farpeado pelo cavalleiro beneficiado.

2.° *Touro* — para ser bandarilhado pelos capinhas Cadete e Peixinho.

3.° *Touro* — para os capinhas irmãos Robertos bandarilharem.

4.° *Touro* — para ser pelo capinha Sancho bandarilhado.

5.° *Touro* — para ser pelo cavalleiro Diogo farpeado.

6.° *Touro* — para bandarilharem os capinhas Cadete e seu filho.

7.° *Touro* — Este está destinado, para depois de se lhe fazerem os aranjos necessarios, levando uma sella, nelle montar o destimido heroe de longas pernas, inventôr das exquesitas gambadas celleberrimo Galamba, e assim farpear o seguinte:

8.° *Touro* — para ser farpeado por Galamba, montado como fica annunciado n'outro dito, desejando mostrar nesta desusada façanha, que é homem d'uma audacia, não á prova de bomba, mas de grandes rufos que tem levado dados pelos embravecidos bichos. Se Jupiter montou n'um touro, quando projectou roubar a linda Europa, e foi feliz na tentativa, elle posto que não seja uma divindade fabulosa, como não projecta roubar ninguem, está persuadido que se desempenhar, como espera, tão atrevida tentativa, será bem compensado.

Interval-o d'um quarto d'ora para geral descanço, que será deliciosamente prehenchido, tocando a banda marcial dos alumnos cégos da real casa-pia de Lisboa, uma brilhante e recreativa peça de muzica. Findo que seja o dito espaço de tempo, continuará assim o divertimento, entrando o cavalleiro

EVARISTO DA HORTA BRANCO

que fará aş cortezias d'etiqueta ao publico, e depois voltará a desempenhar a parte que lhe toca no combate, como vae mencionar-se:

Segunda parte.

9.° *Touro* — para ser pelo cavalleiro Evaristo farpeado.

10.° *Touro* — para ser bandarilhado pelo capinha Sancho.

11.° *Touro* — para os capinhas irmãos Robertos bandarilharem.

12.° *Touro* — para os capinhas Cadete e Peixinho bandarilharem.

13.° *Touro* — para o cavalleiro Evaristo farpear.

14.° *Touro* — para bandarilharem os capinhas irmãos Robertos.

15.° *Touro* — para ser bandarilhado pelos capinhas Peixinho e Cadete filho.

Com este e as ultimas cortezias feitas pelo beneficiado, findará o brillante espectaculo.

Para melhor regularidade do espectaculo as manobras da praça serão annunciadas a toque de clarim.

Durante o mesmo a banda marcial acima mencionada, tocará mimosas peças de muzica.

Os cavalleiros não se propõem a tomar duellos, por não ser estylo havel-os em touros farpeados.

Os touros que precisarem ser passados à capa, será isto executado pelo capinha Sancho.

Os homens de forcado farão as pegas que o intelligente lhes determinar. — Os touros dos cavalleiros, que precisarem levar bandarilhas, deverão pôr as mesmas Cadete e Vicente Roberto ou outro qualquer capinha que o intelligente designar. — Nos touros dos cavalleiros andarão semper na praça duas capas, para lhe chamarem os touros á sorte. — As farpas aos cavalleiros serão ministradas pelos capinhas; assim como estes são obrigados a ir buscar as bandarilhas ao local em que estão

depositadas, pois aos andarilhos só compete o limpar a praça das farpas quebradas.

A embolacão ha-de começar as 10 horas de manhã, não é publica, mas as pessoas que se apresentarem com bilhetes para a corrida da tarde, tem entrada na praça para a disfructarem.

O resto dos camarotes e bilhetes estão desde já á venda na Rua Nova do Almada, loja n.º 98, e no Domingo desde pela manhã na praça, no logar respectivo. Os bilhetes estarão igualmente á venda no dia do espectaculo, desde pela manhã na praça; e as 2 horas e meia da tarde, as portas da mesma estarão abertas para a corrida.

Inclitos amadores, e magnanimo publico lisbonense, o beneficiado que em nada se poupa para captivar a vossa estima e sympathia, está tão certo na vossa generosidade e grandesa de coraçao, que não vacilou um momento em tomar sobre si uma empresa que poderia julgar arriscada, se não confiasse na vossa benigna protecção visto ser esta proverbial em todos que se gloriam de pertencerem ao grẹmio d'uma nação, que em todas as épocas, e em todas as circumstancias conta tantos heróes, quantos são os ditosos filhos seus, e por isso repete com o maior iubilo o dizer do pricipe dos poetas lusitanos:

» Digno povo de ser no mundo eterno,
» Grande no tempo antigo, e no moderno!!!

PREÇOS OS DO COSTUME.

Perdeu-se o bilhete do camarote n.º 17, o qual será a chave entregue á pessoa a quem foi passado.

E non vi è forse in questo cartellone, che noi, fratelli dei Portoghesi, possiamo intendere senza dizionario, non vi è forse tutta quanta Roma imperiale vestita coll'abito seicentista d'un *hidalgo?* Non vi sentite forse l'alito infuocato e sanguigno del circo romano insieme al tintinnio del giullare, l'urlo delle belve insieme al ritornello del poeta cesareo? Non avete dinanzi agli occhi vostri il quadro di una Roma portoghese?

Io non aveva mai veduto gli uomini lottar coi tori, e occasione più bella non mi si poteva offrire; e senza rimorsi poteva approfittarne, perchè nel mite Portogallo anche le *corridas de touros* hanno pigliato forma costituzionale e veste filantropica. I tori hanno le corna fasciate di cuoio; il *matador* non trucida più il suo nemico, bagnando l'arena di un lago di sangue; è proibita l'agonia, ed è pur proibito sotto pena di grossissima multa, tanto ai quadrupedi che ai bipedi, il morire dinanzi al *nobre poblico* e agli *illustrados* e *benemeritos espectadores.* In questi moderni spettacoli la crudeltà umana ha rosicchiati gli artigli dai veglianti regolamenti, come al toro si fasciano pietosamente le corna omicida, come con santa ipocrisia si permette la crudeltà, ma si proibisce il sangue; ferocia all'acqua di rose; tanfo sanguigno medicato dal profumiere; epoca di transizione a tempi migliori; anello inevitabile fra il passato e l'avvenire. Il tiranno non si trasforma in presidente di repubblica, se non camuffandosi prima da re costituzionale; e la rapina del feudatario diviene guerra di príncipi, poi guerra di popoli, poi guerra alla guerra; come l'irta frec-

cia di selce diviene lucida lancia, poi mitragliatrice, poi forse più tardi macchina elettrica. Dalla ferocia alla pietà, dall'odio alla fratellanza è lungo il cammino, e la *corrida moderna de touros* sta forse a metà della via.

Guardai l'orologio, e mi accorsi che lo spettacolo doveva essere già incominciato. Presi le mie gambe e a correre su per la china verso l'anfiteatro *do Campo de Sant'Anna,* che sta nella parte alta della città. Trafelato e sudante giunsi al circo, e con una lira acquistai il diritto di godermi anch'io le emozioni di una pietosa crudeltà.

Il teatro era vasto e disadorno; in diverse gerarchie di posti s'addensavano i rappresentanti di ogni classe sociale: i beceri, i marinaj, i facchini, gli artisti e gli operai, e i gaudenti possidenti, e le autorità competenti, e per ragioni d'ufficio, in una *competente tribuna, el illustrissimo e muito digno Sr. Inspector da praça,* il quale, quando entra nel suo palchetto, dà il segnale che lo spettacolo incomincia.

Non mancava a rallegrar la scena uno splendido stuolo di signore belle ed eleganti; tutto un volo di uccelli variopinti del tropico.

La prima parte del programma era già consumata, e ne ebbi una breve informazione dai miei vicini e dallo studio del mio cartellone in-ottavo. Già aveva fatta la sua trionfale entrata nel circo l'eroe della beneficiata, *o habil e estimado cavalleiro Diogo Henriques Bittencourt,* il quale, *accompanhado d'un vistoso cortejo composto dos seguintes e peritos artistas, Joven Sancho, José Cadete, Vi-*

cente Roberto, seu irmão Roberto da Fonseca, Peixinho e Manuel Cadete, bem como do valente e audacioso corpo d'homens de forcado, aveva fatto *com o major esmero e pericia as venias de estylo aos dignissimos espectadores,* e, finita questa cerimonia, si era ritirato *para se preparar para o combate.*

La *primeira parte* dello spettacolo era in pieno corso. Una musica più rumorosa che armoniosa annunziava che un toro stava per entrare nel circo, dove due o tre *capinhàs*, paggi eleganti e snelli, lo aspettavano con grandi pezzuole di seta gialla o rossa fra le mani. Il toro era piccolo, tarchiato, nero, troculento; pareva un grosso pezzo di carbone in cui si fossero piantate due corna, che però eran fasciate con grandi striscie di cuoio. Trovandosi in mezzo a tutta quella folla chiassosa, a quella musica, a quel pandemonio di gente che lo salutava con mormorio incomposto di risa e di insulti a mezza voce, rimaneva un istante attonito, coll'occhio fisso dinanzi a sè, e battendosi i fianchi colla robusta coda; poi si gettava a capo chino contro il primo *capinha* che incontrava sulla via. E il *capinha* fuggiva dinanzi a lui, sventolandogli dinanzi agli occhi il panno scarlatto o giallo, e irritandolo e deludendolo faceva coll'agilità guerra alla forza; colla picciolezza guerra alla massa. Era la vera guerra di Golia contro Davide. Il toro è poco agile, ma è molto forte, e la lotta di quei due elementi così diversi, e in apparenza così disuguali, teneva viva l'emozione nella turba degli spettatori e faceva battere forte il cuore anche a me. Di mezzo alla

massa nera nera di quel toro irato fiammeggiavano i suoi occhi, che ad ogni istante si facevan sempre più sanguigni; e col capo impotente batteva sulla sabbia del circo e la faceva volar lontano, mentre al cozzo delle sue corna fuggiva l'agile giovinetto, che con un rapidissimo salto si gettava ora a destra ed ora a sinistra, salutato dagli applausi della moltitudine. Più d'una volta il *capinha* si lasciava prender dal toro così vicino allo steccato, che appena gli rimaneva posto per muoversi; e il toro sbuffando lo teneva già per vinto, e se lo vedeva balzato in aria; e il giovinetto, immobile come una statua, quasi fosse impietrito, mostrava a un tratto la sua bandiera di sfida; e poi, quando il feroce animale aveva abbassato il capo per ferirlo, balzava al di sopra del nemico e si metteva in salvo. E i due avversarii venivano spesso così vicini l'uno all'altro da sentirsi confusi in un'atmosfera sola i due fiati sanguigni dell'uomo e dell'animale, e, dopochè era passata la procella della minaccia e della cornata all'aria, si vedevano sulle corna del toro lembi del serico panno scarlatto o giallo; unica preda contro cui s'era spuntata l'ira bestiale. Non c'era sangue per l'arena del circo; ma l'atmosfera era tutta sanguigna, perchè la vita di quei giovinetti era in continuo pericolo, e il pubblico lo sapeva e per questo godeva. Più d'una volta il povero *capinha*, per quanto s'affidasse all'agilità dei suoi salti, alla sicurezza del suo occhio, non vedeva aperto altro scampo che la fuga; e saltando fuori dello steccato, evitava la morte e si metteva in salvo.

Ma tutto questo non era che solletico a piaceri

maggiori, non era che il prologo di maggiori crudeltà. Morti non se ne volevano; ma feriti ci potevano essere; il sangue non doveva lasciar sull'arena la sua striscia fumante, ma poteva senza scandalo raggropparsi sotto la pelle ebanina di quei tori furiosi.

Ceduto il campo, i *capinhas* si ritiravano, e scendevano in lizza uomini robusti o giovani atleti, educati a più difficili prove. Eran questi i *farpeadores*, che portavano nelle due mani un *farpeo*, ordigno di ferro che penetra le carni e nel ferire fa uno scherzo da giullare, inghirlandando la vittima, e rendendola ridicola. Per essere buon *farpeador* conviene avere il cuore che non vacilli, il polso sicuro e l'occhio dell'aquila. Vedere il toro ed aspettarlo; spiarne col batter dei polsi i minimi movimenti, vederlo chinare il capo per balzarvi nell'aria, sentire il fiato caldo che vi innonda la faccia e non tremare; tenere l'occhio basso per seguire il capo del toro gigante che si abbassa: e là in un lampo della coscienza, in mezzo a quelle tenebre muscolari confrontare rapidamente il vostro nulla, la vostra piccolezza con quel tutto di forza, con quel gigante di carni; e lì per lì, quando le corna devono entrare in voi e sopra voi, incrociare le braccia e ferir nel capo o nel dorso quella belva coi due dardi; e balzar lontano, lasciandola sola colla sua rabbia; sola a dare le corna contro lo steccato o contro l'arena. E allora è il trionfo; perchè il *farpeo* penetrato nelle carni, per virtù di molle ascose fa balzar fuori dieci o dodici nastri lunghissimi d'ogni colore, che fiammeggiano e sven-

tolano intorno al capo, al dorso, alle membra di quel gigante irato e spumante d'ira. Un urrà di applausi e una suonata della banda saluta il fortunato *farpeador*, irritando sempre più il toro, che, mugghiando e balzando furente per l'arena, sfoga nell'aria e nella sabbia la sua ira impotente.

Davvero che il *farpeo* è l'immagine più fedele della calunnia che ferisce e avvelena la ferita, che ha il sangue e il veleno, che coll'offesa innesta il ridicolo, peggiore dell'offesa. Quanto è ingegnoso il cuore umano nel ferire e nell'avvelenare! Egli incorona di nastri il *farpeo* del toro, così come offende l'uomo che gli è avversario e invita il pubblico a ridere di lui. Quanti *farpeos* getta l'uomo nella vita privata, quanti ne getta, foderando la mano pietosa coi guanti! Le crudeltà del circo in una *tourada* non sono le più sanguigne.

Dopo un *farpeador* ne viene un secondo, e trovando il suo nemico più irato, incontra maggiori ostacoli, più gravi pericoli. Eppure si riesce ad innestare nella sua carne fin quattro o cinque dardi, e ognuno di essi sventola le sue lunghissime e crudelissime banderuole di nastri.

Non sempre però il *farpeador* riusciva nel suo intento, e allora saltava al di là dello steccato per mettersi in salvo. E due volte in quel giorno il toro, inseguendo il nemico, saltava anch'esso dietro all'uomo nello stesso steccato, che era un corritojo stretto stretto, che separava il circo dagli spettatori. E questi erano allora tutti in piedi a gridare e guardare, e giù si vedeva una massa nera che, girando in quell'angusto cerchio, correva dietro ad un

piccolo nugolo di polvere che fuggiva, ed era l'uomo. E pochi minuti dopo uomo e toro spinti per una porticina segreta erano di nuovo sull'arena a battersi e a divertire il pubblico pietoso.

Quando un toro era al colmo del furore, quando coperto di sudore luccicava qua e là come una statua antica di bronzo bagnata dai raggi del sole, entravano sei o sette tori educati e cortesi, con una campana al collo, che suonava con una specie di funebre tintinnio, e dietro ad essi uno o due uomini armati di lunghe pertiche. E la vittima e i tori educati e gli uomini e le pertiche dei *farpeadores* facevano un giro intorno e, salutando la turba degli spettatori, escivano tutti quanti mormorando e muggendo il *plaudite cives.* Un walzer o una polka riposava il pubblico dalle emozioni e mentre si andavano commentando i crudeli incidenti della lotta, le stalle sotterranee vomitavano nell'arena un nuovo pezzo di carbone con nuove corna fasciate; e nuove e svariate emozioni vellicavano i nervi romani di quelle turbe portoghesi.

Il pubblico però aspettava con trepida ansia e con caldissima curiosità la parte più nuova e più brillante dello spettacolo. Il *celleberrimo Galamba, o destimido heroe de longas pernas, inventôr das exquesitas gambadas* doveva montare un toro munito di sella e sopra di esso, tenendosi sol per le gambe, doveva slanciarsi contro un altro toro a *farpearlo.* Il cartellone diceva, che se Giove avea montato un toro per rapire la bella Europa, ed era stato felice nella sua impresa, il *celleberrimo Galamba,* che non aveva intenzione di rapire alcuno, era per-

suaso di riuscire nel suo intento glorioso; tanto più, come diceva il cartellone, perchè, se egli non era un eroe a prova di bomba, era però un *homem de grandes rufos que tem levado dados pelos embravecidos bichos.*

E il toro entrò sellato sulla scena ed ebbe il suo tributo di tre o quattro *farpeos*, e quando fu al colmo dell'ira e del dolore, entrò anche il *celleberrimo Galamba,* che doveva montarlo e farsene un cavallo per assalire un altro toro. La turba variopinta degli spettatori, già riscaldata da tante scene crudeli, era al colmo del parossismo; eppure sapeva tacere, e in un silenzio mortale sapeva comprimere tutta l'ansia dei suoi desiderii crudeli. Un toro furente e sellato, un uomo pallido e senz'armi; un mare d'uomini e di donne che con cuore contratto aspettano una nuova e più sanguigna voluttà e che tengon sospesi i loro mille occhi su quel toro e su quell'uomo: ecco la scena che io m'aveva dinanzi.

Il *celleberrimo Galamba* si gettò d'un salto su quel toro e su quella sella, ma fu slanciato, come un fuscello di paglia, nella polvere; e di nuovo, come se nulla fosse, corse all'assalto: ma questa volta neppure potè toccare la sella, che le corna e le gambe di quel mostro indiavolato tiravano cozzi e calci da infrangere un uomo di bronzo. Nei primi tentativi il pubblico fu indulgente e si accontentò di mormorare sommessamente; ma appena potè persuadersi che l'uomo non vincerebbe il toro, la lava dell'indignazione andò montando rapida e furente fino al cratere; poi dilagò, scoppiò, eruppe; divenne

grandine infuocata di lapilli e salva di detonazioni. Prima esclamazioni, poi grida, poi urli feroci, poi un pandemonio di bestemmie, una burrasca tremenda, infernale; uno scatenarsi di odii crudeli attraverso alla bocca di mille e mille spettatori, tutti alzati dai loro sedili, tutti commossi dall'ira; sudati, gesticolanti. E da quelle braccia furenti eran scagliati spessi come i proiettili in una battaglia, patate, rape, torsi di cavolo, che non so da dove traessero quei pietosi spettatori. E tutto era diretto contro il *celleberrimo Galamba;* e più tremende dei proiettili erano le salve di bestemmie, che quel popolo scatenato e orrendo a vedersi scagliava contro quel povero uomo, che non aveva saputo montare un toro, come nel programma era scritto. Io non intendeva che alcune di quelle bestemmie, ma fra tutti i gridi campeggiava quello di *foras, foras, foras;* ma era un grido così selvaggio e violento e ripetuto da tante e tante bocche che faceva paura. Io aveva vicino a me un uomo che urlava con tanta forza, ch'io davvero credeva di vederlo cadere dinanzi ai miei occhi per apoplessia.

Io era avvilito e commosso; avvilito di vedermi uomo fra quegli uomini, e di dovermi sentire al disotto di quel toro; dacchè doveva pur prendere la mia parte di fratellanza umana in quella scena, la mia parte di fratellanza latina. Era avvilito di essere membro anch'io vivo e palpitante di quella turba umana, ma così bestiale; di quella massa umana, ma così crudelmente e brutalmente inferocita. Ed era commosso dal tumulto che mi schiantava le orecchie, che mi scuoteva le fibre più sensibili del

cuore; e se non nell'atto, almeno in potenza, in quel caldo sanguigno dall'atmosfera che mi stava intorno sentiva l'urlo de'gladiatori romani e vedeva le membra dilaniate dei martiri nel Colosseo e misurava coll'occhio quanta belva divenga l'uomo, quando il soffio del sangue incalza cento, mille uomini in una volta sola. Quanta quantità di tigre vi ha in mille uomini, che in una volta sola e in un sol grido domandano al circo del sangue! Quanti artigli di leone, quanti denti di sciacallo, quanta bava di crotalo, quanta ferocia di pesce-cane, quanta sete di patibolo mugghia e fischia e freme nell'onda umana di un popolo, che domanda al teatro del sangue!

Io guardava tremando alle signore: le avrei voluto veder piangere o svenire; e invece guardavano com'io guardava, ma non tremando; e invece ridevano e invece si facevano fresca auretta ai loro bei volti, con quella grazia che sole possiedono nel muovere il ventaglio le *señoritas* di Spagna e di Portogallo.

Molti soldati scesero nell'arena col fucile e, arrestando il *celleberrimo Galamba*, lo salvarono dalla furia popolare; dicendo che sarebbe tradotto in carcere, perchè non aveva saputo mantenere la sua promessa. Ma ciò non bastò a calmare quelle fiere: i più violenti volevano che lo spettacolo fosse interrotto e fossero restituiti i denari dei biglietti; e vedendo che il loro desiderio non era soddisfatto, e si pensava a continuare l'esecuzione del programma, si diedero a lanciare pietre contro i lampioni del teatro, rompendone tutti i vetri; e alla musica infer-

nale di quella scena si aggiunse, nota strillante, il rompersi di cento cristalli. E poi ad escire dal teatro, urlando con voci stracche dal tanto gridare, lasciando vuote intiere file di scanni. — Il teatro rimase quasi deserto.

Appena l'onda di popolo cominciò ad escire, interrompendo colla sua fuga lo spettacolo, il povero Galamba fuggito ai soldati entrò nel circo pallido, coi capelli irti e le vesti lacere, e mettendosi dinanzi al toro, che attonito era rimasto al suo posto in mezzo a tanto pandemonio, si offerse vittima espiatrice del furore popolare. E il toro obbedì al desiderio del povero Galamba e colle corna lo investì e lo gettò alto nell'aria, correndo a calpestarlo coi piedi. Gettai un grido, perchè credetti che quell'uomo fosse morto; ma i miei vicini risero di me, dicendomi che era quella una farsa e che il *celleberrimo Galamba* non era che svenuto. A me pareva se non morto, ridotto a ben povera massa di carni contuse, perchè lo vidi portar come morto da due *capinhas*.

Intanto i gridi continuavano più urlanti, più feroci che mai: *Foras, foras, foras!* Neppure l'espiazione di Galamba poteva domar quelle fiere: esse non potevano perdonare a chi avea strappato ai loro artigli la più bella, la più cara delle emozioni che essi si erano promesso in quel giorno di gioia. Alla festa mancava la più splendida gemma, l'espressione più estetica della ferocia pietosa; l'uomo che montato su un toro attacca un toro; e l'estetica guastata dilagava per ogni lato, trasformandosi nell'urlo di chi ha sete e non può bere;

nel grido feroce del tigre a cui sfugge la preda, non lasciando fra i denti che un pugno di peli.

Quanta parte di storia umana in quello spettacolo, quanto odio non si agitava in quell'aria di color sanguigno!

CAPITOLO III.

« *Qui sotto sarà notato, come fu preparata et ordinata la città di Rimini per ricevere la Illustrisima Madoña Isabetta sposa dello Illustrisimo signor Roberto di Malatesti, et figliuola dello Illustrisimo Duca d' Urbino et gli altri signori et Ambasciarie, nel present' anno* 1475.

» Le regie nozze poi di Roberto e d'Isabetta di Federigo d'Urbino vengono da Broglio celebrate nel present' anno settantacinque discordando insieme col Muzio, da chi le pone sotto l'anno settant' uno, erano bene state apparecchiate a Roberto due altre nozze in vita del Padre, le prime con la figliuola del re Ferdinando, e le seconde con la figliuola del prin̊cipe di Taranto, ma nè queste nè quelle hebbero effetto, come si è di già mostrato.

» Claudio Taci, caualier riminese,·di mente di Costanzo Felici, versatissimo nell'Istoria Sacra e profana, lasciò scritto, che detto matrimonio fu trattato et in parole conchiuso in Urbino, l'anno settant' uno alli xxv d' aprile, mentre si trouaua Roberto in quella città, con gran fausto alloggiato e regalato e si consumò poi nel settantacin-

que, per cagione dell'età puerile d'Isabetta e per le diuerse occupazioni del padre, il che ha del verosimile, attesochè in dette nozze interuenne Gio. della Rouere, prefetto di Sinigaglia, di fresco congiunto in matrimonio, se ben non sposato con Giouanna, anch'essa figliuola di Federigo d'Urbino. Roberto, stabilito il tempo delle nozze, ne diede parte a tutte le potenze d'Italia per lo dì XXIV di giugno (giorno dedicato al Beato San Gio. Battista che fu di Sabato, alle quali interuennero tutte l'Abaxiarie di esse, d'alcune Comunità, et uniuersità, oltre molti Prencipi e Signori, che tutti regalarono (come si mostrarà) la Sposa. Giunto il tempo delle dette nozze, dalla Porta di San Genese (ora di San Bartolomeo) per cui doueua la sposa far l'entrata fin alla cattedrale, furono tapezzate riccamente le strade co' panni di seta et adornate con verdura, et abbellite con quadri d'eccellentissime pitture, e con diuersi e variati capricci d'acconci, sì come anche il suolo staua coperto di vaghi et odoriferi fiori, spruzzandosi in più luoghi acque di soauissimi odori. L'arco superbo, connumerato fra i primi del mondo, fatto da Ottauiano, l'ottaua volta che fu designato Consolo, staua ornato et arricchito di statue, e ridotto, in forma trionfale, che accrescevano l'ordinaria sua bellezza, e sopra esso si vedeuano assisi i due Consoli romani, vestiti all'auso di que'tempi. All'entrare della Piazza Maggiore, ou'è il piede stallo, al mondo celebre, e come tale, e raro si conserua, sopra di cui il gran Giulio Cesare orando persuase all'esercito il trionfar della patria, era stato eretto un arco finto di marmo d'Affrica composto di colonne di

mezo rilieuo a rustico con piedi stalli, d'ordine dorico, il vano quadro e'l riuerscio simile al dritto. Sopra il cornicio ui era un piano et in mezzo Pallade, e la Vittoria, che con le mani sostentauano in maggior altezza l'arme inquartate de' Malatesti e de' Feltreschi, et a canto Diana con alcune ninfe. Il detto arco fu fabbricato da Giacomo, ingegnere della Republica Fiorentina, mandato a tale effetto. Nel destro lato della piazza, ou' è di presente la Torre dell' Orologio, e quel quartiere di case, ch' allora fin alla chiesa di San Michele era tutta piazza, si scorgeua un non men nobile che artificioso castello. In fine d'essa staua un altro arco maggiore, con due ordini, l'uno sopra l'altro, ricchissimo d'oro e di finissimi colori d'ordine composito di quattro colonne intiere, scannellate, che con tutti i membri e particolarmente il cornicione abbondaua d'oro. Il cui vano era sferico, e nella grossezza, a destra parte si vedeva di basso rilieuo adornata d'argento e di variati colori, la rotta data all'Orsino, allo Sforza et a gli altri Condottieri da Roberto, per opra et valore di Federigo, tanto effigiato al viuo, ch'era impossibile a non riconoscerli tutti. Nella sinistra poi si scorgeuano altre imprese maggiori, con l'iscrizione a lettere d'oro. Sopra il cornicione sul viuo delle colonne, s'alzauano altre quattro meze quadre scannellate e minori con piedistalli, e con tutti i suoi membri d'ordine composto, scoprendouisi sopra il frontispizio circolare, et in mezo un gran vaso, con altri in ogni parte dorati, sopra i piedistalli, ripieni di rose; in mezo di quest'ordine superiore vedeuasi una nicchia con un alto e regia-

mente addobato seggio. Nel cornicione da un capo staua Cesare armato, con un libro in mano e dall' altro Ercole con le mazze ferrate, e tra questi sei eroi latini e greci; il riuerscio rispondeua al dritto in vaghezza, architettura e ricchezza, fatto da Simone Fiorentino, ingegnero mandato dalla Repubblica Veneta. Sopra il riuolo della Fontana era fabricato il quarto arco, finto di porfiro, d'ordine Jonico, con quattro colonne e piedistalli di mezo rilieuo, con tutti i membri simili al bronzo, il vano di mezo era rotondo, e d'ogni parte fra le colonne si vedeua una nicchia con una Statua dello Sposo, e della Sposa, simile al bronzo con una cartella sopra, et in essa alcuni versi latini ad onor loro. Il riuerscio simile al dritto, ma di pittura, inalzandosi al paro di quello col cornicione, formando un piano, in cui stauano fissi molti rami, e sopra alcuni Angioli assisi, che continuatamente girando, dolcemente cantauano con non meno stupore, che vaghezza, composto dall'Ingegnero Domenico Fiorentino, anch'esso mandato dal Duca di Milano al servizio di Roberto. Scopriuasi in fine del Palazzo, e della corte, posto nella piazza della fontana un altro arco trionfale, e magnanimo finto di serpentino con quattro colonne, e piedistalli intieri d'ordine corinto. Haueua tre vani et il maggiore in mezo, uguagliato dalli minori con due cartelle, finte di bronzo, et in esse sculte alcune lodi di Federigo. Le basi, i capitelli, e gli altri membri, anch'essi sembrauano mettallo. Sopra il viuo di queste colonne corinti, s'alzauano altri quattro quadri, più piccioli d'ordine composito, con i medesimi ornamenti dell'altro, et

invece di frontispiccio tre piramidi in piedi e nella somità di quello di mezo, staua con fitto un Sole, et in esso l'arme inquartata di Federigo, e di Roberto, et in punta dell'altre due l'arme intierà dello Sposò e della Sposa. Riempiuano lo spazio tra le colonne le statue degli antichi più famosi e celebri signori Feltreschi con molte insegne, et arme appese in segno di Trofei, leuate a nimici, con l'iscrizioni sopra di chiari gesti loro. Il riuerscio era composto dei medesimi ordini et adornato d'altre statue, d'arme, di cartelle, con iscrizioni delle magnanime azioni, dell'inuitto Federigo. Il detto arco fu fabbricato da Francesco Spera in Dio da Mombello, ingegnero del re Ferdinando, per la medesima occasione mandato a Roberto. La piazza del palagio era similmente ornata, e coperta, e nella sommità del vaso della Fontana superiore, vedeuasi una gran palla dorata, circondata da quattro Angioli, sì come il fonte stesso, da quattro delfini, ch'a volta a volta spruzzando acqua, sembrauano veri, e non finti.

» Guardauano le porte del palazzo due grandissimi Giganti, armati con mazza ferrata in mano, e sopra le dette porte stauano assisi due giouinetti in forma d'Angioli: le scale erano adornate di Tapeti finissimi Alessandrini, et il palagio tutto d'arazzi di seta e d'oro, fatti con isquisita diligenza, et in particolar quelli della sala grande, oue staua effigiato il testamento vecchio con tutti i Re, Imperatori, Monarchi e Capitani Illustri, con le più famose donne del secolo passato. Copriua un finto Cielo di finissimo azzuro, e di puro oro parte della gran sala, in cui distintamente si scorgeuano le fisse

Stelle, col Sole, con la Luna, e altri pianeti, i quali faceuano il corso loro con altrettanto stupore e merauiglia de' riguardanti, quanto con amirabile ed inuisibile artificio. A capo di detta Sala era accomodato sopra alcuni gradili un nobilisimo Trono, coperto da un gran baldacchino di broccato d'oro e di seta verde. La Cattedrale, oue farsi doueua lo sposalizio, era degnamente ornata come conuiensi a vera casa di Dio, nell'entrare della cui porta scopriuasi una grande cupola artificiosamente adornata di vari padiglioni sparsi in quattro parti, in ciascuna delle quali era da ingegnosa mano dipinto uno degli Elementi, con quello che a esso è sottoposto. Comparuero in questo mentre gli Ambasciatori del Papa, del Re Ferdinando, della Republica di Venezia, della Signoria di Fiorenza, del Duca di Milano, del Duca di Ferrara, del Marchese di Mantoua, del Cardinale di Milano, del Prefetto di Roma, del Principe di Salerno, del Conte Girolamo Riario, del Signor di Carpi, di quello di Forlì, di Roberto Sanseuerino, di Gio. Bentiuogli, di Stefano Colonna, del Vescouo Sacramoro, della Communità d'Ancona, di quella di Osimo, di Fermo, di Jesi, del Commune di San Marino, di Carlo da Sogliano, del Vescovo di Montefeltro e d'altri. Personalmente poi v'interuennero Giulio Varani da Camerino con sua moglie, Ottauiano Ubaldini, Gio. della Rouere, Signor di Sinigaglia, Pier Antonio Colonna, Antonio da Montefeltro, Margherita, moglie di Carlo da Montone, sorella di Roberto, Cristoforo de' Nardini o Nardelli con la Contessina sua moglie, et anche essa a Roberto sorella, Alesandro da Mattelica,

Gio. Francesco, conte di Pian di Meleto, il conte Ramberto Malatesta da Monteuecchio, il conte Gio. di Larpegno, Federigo del conte Ugolino Bandi, il conte Gio. Francesco da Monteuecchio, il conte Giacomo Castracani, già degli Interminelli, Signor di Castelleone, ed il conte Gottifredo Iseo di Cesena, discendente da' Principi Longobardi, Barone del re Partarito, con alcuni altri, a quali furono dati commodi alloggiamenti nelle case de' particolari Cittadini, non essendo il palagio capace di tanta quantità di personaggi, a' quali anco vennero assignati gentilhuomini d' accompagno, e di corteggio, et uno Scalco, acciò che tanto in corte, quanto fuori restassero seruiti, e proveduti di quel che fosse loro necessario. Furono poi dichiarati Scalchi maggiori, Antonio da Montefeltro, Pier Gentile Varano, Francesco Sassatello e Pietro Ubaldini, e compagni di corteggio, Cristoforo alias Zangiauerino, figlio di Gio. Bracciforte di Piacenza, Signor di molti castelli, e giuridizzioni, Condottiero d'huomini d' arme, e fatto Cittadino di Rimini (famiglia che poco tempo fa mancò con la vita di Pellegrino) marito di Lucrezia, figliuola di Giulio Agolanti. Non restando di dire, col testimonio di Bernardo Maffone, Piacentino, Canonico di San Antonino, c'ora tesse leggiadra storia della sua patria e del già Carlo Sigonio, tra gli altri scrittori assai che degli huomini del casato Bracciforti di Piacenza fauellano, molto si valse Carlo Magno a fauore di Adriano Pontefice, contro Desiderio re de' Longobardi, e poscia in diuerse imprese et occasioni gli Ottoni Primo, Secondo e Terzo, onde restò onorato dell'asso-

luto commando di più castelli, e giuridizzioni, e Gio. Mattiolo riminese (casato che si estingue alla morte di Violante, già moglie di Valerio Tingoli, ora di Bernardino Discalci, Caualiero Cesareo, che pur si estingue). I sudetti scalchi con quelli di Federico duca d'Urbino, furono alloggiati in corte. Pandolfo dei Ghibaldi, scalco dell'Ambasciator del re, gentilhuomini d'accompagno, il Podestà e Gio. Antonio di Gradara, in casa di Pietro Lazzarino, Guasparrino Bianchelli, scalco de gli Ambasciatori della Repubblica Veneta, compagno Alberto Consigliero, e Gio. Capoinsacco, in casa già d'Isotta Malatesta, Guasparro d'Antonio da Gradara, scalco dell'Ambasciator del duca Galeazzo di Milano, compagno Roberto de gli Orsi e Nicolò Benci, in casa de gli Agolanti, Gismondo de' Gibaldi, scalco dell'Ambasciator di Fiorenza, compagno Pietro Gennari et Antonio Medico, in casa di Andrea Lolo, Antonio di Gio. Antonio, scalco del duca di Ferrara, compagno Gregorio, e Gio. Ricciardelli, in casa di Monsignor Sacramoro, Giulio Fosco, scalco del marchese di Mantova, compagno Ranieri, Vicario delle Gabelle, e Nobile del Referendario, in casa di Gabriello Fosco, Bernardo di Lancilotto, scalco di Giulio da Camerino, compagno Matteo Belmonte e Baglione Baglioni, nella Casa Rossa (ora di Alessandro, che fu di Valerio Nanni, dottor di Legge), Pietro Farini, scalco di Monsignor Patriarca, compagni Malatesta da Fano, e Lorenzo Lanci, mastro dell' entrata, in casa di Malatesta. Antonio da Montefiore, scalco di Cristoforo Nardelli, o Nardini, compagni Ruggiero, e Marco Paci, in casa di esso

Marco. Gio. Sacramori, scalco del figliuolo di Roberto Sanseuerino, compagni Galeotto Ufficiale della Guardia, e Resimone suo fratello de' Malatesti, in casa del detto Galeotto. Gregorio di Pietro di Cola, scalco di Geneura Bentiuogli, compagno Carlo Beneo et Ugolino Ricciardelli, in casa di Pietro di Cola. Il conte Raffaello, scalco d'Antonio di Pitigliano, compagno Obice da Rauenna, et Alesandro Capoinsacco, in casa del detto Conte. Giacomo da Sassoferrato, scalco di Margherita di Carlo da Mantoua, in casa di Bartolomeo Grosso. Nicolò Clementini, scalco di Gio. Francesco Gonzaga, compagno Sorleone e Tomeo, in casa di Sorleone. Malatesta Bianchelli, scalco del signor di Mattelica, compagno Paolo, in casa sua.

» Venuto il dì XXIV destinato alle nozze, auuicinandosi alla città, Isabetta e Federigo, Duce suo Padre, Roberto, accompagnato da tutti gli Ambasciatori, Signori, e da altri diversi particolari amici, e seruitori di vari luoghi, non descritti, e dalla corte ordinaria, che ascendevano ad ottocento cavalli, passò al Terzo, tre miglia distante da Rimini ad incontrarli et a riceuerli. Poco addietro, seguiuano queste signore per onorar Isabetta, ognuna delle quali traeua seco due donzelle a cauallo con ricchi, pomposi, e leggiadri acconci ornati, seruite da più staffieri con variate livree. La donna del Podestà, quella di Alberto Petrucci, di Mondaccio, di Ranieri, Vicario delle Gabelle, dell'Ufficiale della guardia, di Adimario Adimari, di Raimondo Mala testa, di Ruggiero, di Gio. Francesco, d'Illario, di Rinalduccio, di Lodouico Marchiselli, e quella

del conte Raffaello. S' incontrarono col Duca e con la Sposa, vicino la chiesa di San Lazaro del Terzo, et iui seguirono quell'accoglienze, che conueniuano all'una et all'altra parte, professando la prima a questo oblighi senza fine, e questa di eccessiuo et insolito amore verso quello, continouarono poi i complimenti un pezzo per la quantità di Signori e Signore, e compiti s'inuiarono verso la città, facendo loro guida un grandissimo concerto di stromenti da fiato; e da mano che riempiuano l'aria d'ogni intorno, e giunto, fu questo interrotto da un altro più strepitoso rimbombo di bombarde, moschetti, spingarde, tamburi, campane, trombe, e da una infinità di voci, che dauano col nome di viua viua Malatesti, Feltreschi, gridi d'infinita allegrezza, oltre il portarla ogn'uno palesamente in faccia, essendo iui tutto il popolo concorso, per ricevere tali e tanti Signori e fu leuato la figliuola et il padre sotto un ricchissimo baldacchino, di broccato verde e rosso, con riccami di perle e di gioie, sostentato dal Magistrato della Città, e poi di quando in quando da altri nobili d'essa fin al palagio. Arriuati questi al superbo e singolare arco Romano, si rizzano i due Consoli e fatta riverenza al Duca et a gli Sposi, orando mostrarono, ch'hauendo prevista la venuta loro, haueuano a questo, e non ad altro effetto, eretto l'arco.

» Seguitando il viaggio, crescendo ogn'ora più il popolo, con qualche difficoltà si condussero all'arco dell'ingegnero della Signoria di Fiorenza, accompagnati da suoni, canti, e da' soaui odori di vaghi et odoriferi fiori, et acque. Et ecco Diana salutar;

anch'essa la generosa coppia, e chi li seguiua e poscia con tanta grazia e melodia cantare alcune lodi d'Isabetta, che più tosto rassembraua sopranaturale che mortal voce, a cui con non meno soauità rispose il coro delle sue ninfe. La piazza (benchè grande) staua ripiena di palchi, attesochè non poteva il suolo d'essa, le porte, le fenestre et i tetti capere moltitudini si grande, giunti li Signori a capo di quelle, ou' era composto l'arco dell'ingegnero della Republica Veneta, Cesare Augusto recitò molti versi (che per brevità si lasciano, potendo il curioso vederli nell'istoria di Broglio; accennando in fine con la mano, ch' il seggio, apparecchiato al più virtuoso e magnanimo guerriero, a Federigo spettaua. Leuossi dopo Ercole, et adittò che per fortezza la sedia gli staua ivi preparata, il simile Camillo, Temistocle, e gli altri per benefici, fatti alla patria loro, e per l'altre virtù mostrate all'occasione.

» Comparsi all'arco quarto, fabbricato dall'architetto del Duca di Milano, gli Angioli con istromenti in mano, dolcemente cantando, con altrettanta melodia sonauano, quanto marauigliosa vista rendeuan per l'inuisibil modo del girare sopra i rami in aria. Giunti al palagio, Federigo et Isabetta dopo hauer mirato e ben rafigurato gli eroi del loro casato con sodisfazzione grandissima resero grazie a Roberto et a Francesco da Mercatello, fabbricatore d' armi mandato dal re; nell'istesso tempo furono salutati dal Castello Sigismondo, ivi dirimpetto con una bellissima salue d' artiglierie e di moschetti e nell' ingresso del palagio, gli Angioli assisi, sopra le porte resero stupore delle grate loro voci, e dè

portamenti d'essi con grazia singolare. La carica e cura de' banchetti fu data con ampla autorità a Lorenzo, mastro dell'entrate, a Francesco Biondolo da Ferrara et a Felice Scalco, che con molto ordine et onore di Roberto e loro condussero il tutto a felice fine. Passò la città di Rimini quella notte più con suoni e canti che col dormire, stante la quantità delle variate musiche, et il numero grande dè lumi e delle torce che per essi giraua, faceua risplendere l'oscurità delle nubi stesse.

» La Domenica mattina alli XXV, uscì la Sposa, adornata di vesti, ricca di ciò che produsse sua Indiana Minera o Eritrea Maremma, et abbellita l'ornatura del capo (oltre l'infinito numero di gioie, di due grandi e superbi gioielli d'inestimabil prezzo, che aumentauano la natural bellezza, e fece di Regina, non che di Prencipessa, pomposa mostra et accompagnata e seruita da tutte le sopranominate Signore, e da molt'altre non descritte, nobilissimamente vestite, si condusse alla Cattedrale, la quale staua dall'alto al basso riccamente adobbata conforme al restante dell'apparato, e poco dopo giunsero Roberto, Federigo, molti Prelati, e l'ambasciaria tutta, oue subito si cantò da Bartolomeo Vescovo Messa solenne con una piena e sonora musica di diuersi concerti d'istromenti e di voci, et il levare del Santissimo Sancramento fu accompagnato da cento piferi e da cinquanta Trombetti, mandati da diverse Potenze al seruigio di queste nozze. Tornati in corte e postisi a sedere, Mario Poeta, figliuolo del Poeta Filelfo, si fece loro innanzi e con grazia e gravità cantò gli innumerabili ge-

sti eroici degli antenati Feltreschi e Malatesti. Dopo fu celebrato lo sposalizio solennissimo, e dato il segno fu rifatta noua salua generale dalle bombarde, et altri tiri con strepito di campane, di tamburi, di trombe, cornetti e di Piferi in gran copia, onde l'aria tutta risonava, nel qual tempo furono apprestate le sette tavole sopra il soglio del gran trono, e d'indi a poco le altre sette, fuori d'essa più a basso. In capo della prima tauola sedevano la Sposa e Roberto, a mano dritta l'Ambasciatore di Sisto, al quale seguiua quello di Venezia e poi
Gionanna, Signora di Camerino, sorella della Sposa,
Gli Ambasciatori del conte Girolamo Riari,
Del Conte di Carrara
Di Giovanni Bentivoglio e quelli
Di Sacramoro Sacramori Vescovo di Parma; sedeua a mano sinistra il Duca d'Urbino
Gli Ambasciatori del Re e Ferdinando, di Fiorenza
Di Ferrara, e del Marchese di Mantova
Margherita, moglie di Carlo da Mantova
La Contessina
Giulio da Camerino
L'Ambasciatore del Signore di Forlì, e quello
Del Signor di Carpi, essendo Scalchi
Alberto Petrucci da Mondaccio, Consigliero da una banda, e Enea Visconti dall'altra.

» Il numero e prezzo delle vivande, le delicatezze loro, l'ordine con che furono portate e la ricchezza e sontuosità de gli habiti di chi serviva, furono di tanta squisitezza che levarono ad ogn'uno per lo avvenire la forza d'imitarlo. Ma sopratutto marauigliosa fu la varietà e quantità delle confetture

con tant'opra di zuccheri variamente formati, poichè in una girata d'occhio si vedea su quelle mense uno squadrone di statue, una Primauera di fiori, un Autunno di frutti, un seraglio d'animali et un Occeano di pesci.

» Levate le tavole, in onor delle nozze, Roberto creò Caualiero Alberto Petrucci, e Castellano da Castello condottiero, a' quali donò alcune pezze di drappi d'oro et altri regali, e subito si diede principio a ballare, essendouisi ridotte tutte le più belle e nobili dame della Città e le forestiere, concorse a veder gli spettacoli. Continouò il ballare circa due ore con molte facezie, motti arguti, trattenimenti, e farse, rappresentati da eccellenti maestri di tal professione, iui raunati in buona copia per la diuizia che si trouaua in que' tempi di persone tali. Cessato il canto et il danzare, li scalchi fecero portare le seguenti nobilissime colazzioni per rinfrescamento.

» E prima Uoua di zucchero quattrocento, accomodate tanto al naturale, come l'altre cose, ch'erano credute non finte, seicento ostriche e canelli assaissimi di mare, sei bacini di teline, di calcini, di pauerazze, di gongoli, di caparozzi, e d'altre sorti di frutti di mare, sei altri bacini pieni di variate sorte di pesci, dugento Cocomeri e cetroncelli, cento Melloni, dugento pere ghicciuole, et altrettanti peschi, mele e bricoccole, una quantità grandissima di pere moscardine, di prugne, di ciregie, di pomi reali, auelane, e di castagne, un buon numero di Cedri, di limoncelli e di Narancie, quattro bacini di finocchi, di saluia, e di Ramorino, quattro altri di serpillo, di menta e di basilico, altri quattro di cauoli, di

latughe, e di borraggine, e sei altri di rose, di gigli, di garofani, di viole, di iacinti, di narcisi, di gelsomini, e di ogn'altra sorte di fiori, dodici scacchiere con li scacchi, sedici tauolieri, colle tauole e dadi sopra, dieci confettiere con cimeri, dieci fontane in varie forme, venti Elefanti colli Castelli sopra le spalle da combattere, altrettanti caualli con putti venti in varie positure, trentacinque Delfini con putti similmente sopra, che teneuano diversi stromenti in mano, quaranta Castelli, ripieni di torri, diuersamente fatti, la fontana di Rimini nella propria forma, circondata da sedici putti che gettaua acqua profumata; fu portata similmente di zucchero la Porta di S. Pietro colli due Giganti, che anticamente la guardauano, chiamato l'uno Atlante, e Fierabranca l'altro, l'arco d'Ottauiano con altri due Giganti, il piedestallo, oue orò Giulio Cesare, la bella chiesa di San Francesco, nel modo che doueua esser compita, un carro trionfale e Sigismondo Pandolfo, armato sopra, tenendo in mano il bastone, insegna del Generalato, la Rocca o Castello di Rimini, come sta eretto, mostrando distintamente i ponti, le porte, le saracinesche, le ritirate e i torricini guardati da Giganti, e le mura da' soldati, con fuochi nelle punte dell'arma astate, che gettauano soauissimi odori. Tutte le sudette confetture furono portate in bacini d'argento, da cento quaranta giouini nobili, riccamente vestiti, li quali fatto un largo giro fecero ala a due nobili donzelle, d'età d'anni XV non meno vaghe d'aspetto, che graziose, belle, et eloquenti, le quali riuerentemente innanzi al Duca et agli Sposi, in onore loro reci-

tarono un sonetto per ciascuna, e perchè l'ultimo finì con le parole Roberto, l'istesso fu da tutti i circostanti repplicato con notabile segno d'allegrezza, et in un batter d'occhio si diede un generale assalto alle descritte confetture, delle quali in breue si riportò segnalata vittoria e ricco sacco, fatto poi silenzio, le due donzelle recitarono altri versi latini e dippoi di concerto cantarono un bellissimo madrigale. Cessato il canto gli Ambasciatori presentarono alla Sposa diversi doni, e prima di tutti, quelli di Papa Sisto, una pezza di damaschino cremesino, broccato d'oro et una crocetta d'oro, piena di diamanti con tre bellissime perle pendenti, appese ad una catenella d'oro. L'Ambasciatore del Re una pezza di broccato d'oro pauonazzo. Quelli della Repubblica Veneta appresentatisi alla Sposa, si spogliarono, lasciando i due loro manti e capucci, di raso cremesino, foderati di terzanello, cremesino, e tali doni sono i maggiori che costumauano fare, quando voleuano straordinariamente onorare qualcheduno. La Signoria di Fiorenza mandò una pezza di panno d'oro cremesino a riccio. L'ambasciatore del cardinal di Milano un cerchio d'oro, fornito di perle, con una Nostra Signora in mezo, con variati smalti, et una croce con quattro rubbini, un diamante, e sette perle. Presentò l'ambasciatore del duca di Ferrara una pezza di veluto cremesino in due peli. Quello del marchese di Mantoua diede una pezza di raso cremesino broccato d'oro. Quel di Salerno un collaro d'oro, bellissimo, fatto a fiori di garofolo, e di viole. Il prefetto di Roma un Bacino ed uno Bronzino d'argento. Il Conte Girolamo Riari un

pezzo di Raso cremesino. Il Signor di Forlì un anello con un bellissimo Zaffiro et un altro anello con una perla di gran valore. Gio. Bentiuogli un anello con un diamante in tauola. Margherita del Conte Carlo da Montone un rinfrescatore d'argento dorato, smaltato col fondo e piede di cristallo. Giulio da Camerino un bacino et un bronzo d'argento, e Giouanna sua moglie, sorella della sposa, una confettiera. Cristoforo de' Nardini, e la Contessina, sua moglie, una confettiera d'argento. Alesandro da Mattelica due tazze d'argento dorato. Monsignore Sacramoro, una confettiera d'argento, noue paia di guanti profumati, forniti d'oro e di seta e noue drapicelli nobilissimi. La Comunità di Fermo mandò cinquecento Carlini Papali et un bacino con un bronzino dorato. La Comunità di Jesi quattro tazze d'argento, Stefano Colonna un bacino e bronzo d'argento. La Comunità d'Ancona sei tapetti soriani. La Comunità di Osimo un bacino con un bronzo di argento. La città di Rimini presentò tre mille lire di bolognini. Il conte Ugo di Carpegno quattro tazze d'argento. Il conte Roberto di Monteuecchio mandò a donare assai bestiame per le nozze, sì come fece il Marchese dal Monte e la Comunità di Meldole biada assai et grandissimo numero di pollami e l'istesso fecero tutti i Castelli sottoposti a Roberto. La Communità di Mantoua donò quattro tazze d'argento, e mentre questo presentauauo, i saltatori, buffoni, et atteggiatori faceuano l'ufficio loro con molte risa. Scrive Broglio, che sarebbe impossibile narrare tutti i nobili, e la quantità delle persone de' conuitati e gl'altri che per loro

gusto vennero, e presentarono la Sposa, oltre i descritti, et un numero quasi incredibile di caualli, per li quali e per questi della Città, e del Contado stauano preparate più case, dietro la fontana, oue era a ciascheduno prouisto di quanto facesse bisogno per li otto giorni delle nozze, e delli spettacoli. Subito su la piazza sopra un largo palco fu fatto il giuoco del Caualiero e delle Gatte, oue il primo che si presentò, rimase con riso de' riguardanti tutto lacerato. Mentre si festeggiaua o danzaua in Corte, il simile si faceua in diuersi luoghi della Città, portando ciascuno in fronte scritta l'interna allegrezza, e fra l'altre cose riguardevoli furono rappresentati due carri trionfali, tirati con occulti ingegni, sopra quali erano sostentati alcuni putti in forma d'Angioli in aria con inuisibile inuenzione, cantando e sonando cimbali, arpe e Liuti, rendendo gran vista e più sonora melodia. Il Lunedì si fece una bellissima giostra, che oltre lo star la piazza ripiena di palchi, per commodità del popolo, ne furono rizzati alcuni differenti per la nobiltà forestiera, et anco sontuosamente adornati, per Gio. Francesco conte di Pian di Meleto e Roberto conte di Monteuecchio, Giudici Deputati, e per Nicoletto da Canosa, con Gio. Antonio da Fano, per notar i colpi. Il pregio era una pezza intiera di drappo d'oro, e per lo torneo, da farsi uno di Alessandrino. Comparsa la Sposa con le Signore e Signori, Roberto si presentò con dodici corsieri riccamente coperti di variati drappi d'oro, accompagnato da xxv gentilhuomini, con le lance su la coscia, e dietro a Roberto, v'era lo scudiero Sanseuerino, suo cameriero, il condottiero e Caua-

liero Castellano da Castello, e lo squadriere Giorgio Albanese, Castracane Castracani, il conte Raffaello, Raimondo Malatesta, Antonio di Cotrino, Gio. da Gradara, Moreletto ed altri valent'huomini di Roberto. Nell'istesso tempo giunse in piazza il duca d'Urbino, e seco li squadrieri Pietro e Gio. Ubaldini, il Cornacchia, Pietro Paolo da Ogobbio et il fratello, Carlo de' Prefetti da Piacenza et altri sei gentilhuomini. Ne tardò comparire il marchese di Mantoua, Canusio con altri cinque nobili appresso. S'appresentò nel medesimo punto di un altro oltre il signore di Forlì, Mengaccio Magagnone, Gio. Tomaso e Bartolomeo figliuolo di Pocointesta, e Castellino con bellissimi corrieri, e ricchissima sopraueste di veluto e di drappi d'oro, sì come gli altri giostratori, onde lo spettacolo riuscì degno e vago. Dato il cenno in un subito si senti riempir d'ogni intorno l'aria di romor di tamburi e di suono di trombe; e Roberto, posto sull'Aringo diede principio all'onorata giostra, seguitato da gli altri, secondo i gradi, già ordinati, e diuisati, ma per la quantità non si puotè dar compimento, se non nel fine del seguente giorno, nel quale venne non solo sentenziato da Giudici, ma anche da chi vi haueua interesse a fauor di Roberto, che con pompa e corteggio fu condotto a Corte col pregio innanzi et egli che l'onore e la gloria solamente prezzaua, divise il drappo, facendone di una parte dono a Canusio, e dell'altra onorò Pietro Ubaldini et il Comacchia. Il Mercordì, giorno destinato a dar l'assalto all'artificioso Castello, fabbricato alla sinistra parte della Piazza, guardato dal Contestabile Bal-

daccio, e da molti suoi soldati, e le porte d'esso d'Antonio Montefiore e dalla sua compagnia. Dopo desinare essendo ripiena di popolo la piazza, comparue un esercito di soldati riccamente vestiti, che intorno al Castello si compartirono in diuerse parti, da Gio. della Rouere furono piantati alcuni cannoni battendo il Castello con spessi tiri, e Baldaccio, secondo il bisogno riparando or qua or là lo difendeua, e nell'istesso tempo anch'esso con spingarde, sassi e bombarde, offendeua il nimico, e poscia con sortite lo trauagliaua, e seco veniua alle mani, dando e pigliando la calca; vedendo poi che verso il tardi l'artiglierie restauano con poca guardia mandò Antonio ad inchiodarle, il quale uscito in campagna con le soldatesche sue superbamente armate, con furore assalì le guardie ed inchiodolle, non ostante la gagliarda difesa da loro fatta, ma nello stesso tempo sopragiungendo grosso numero di soldati, conuenne a quelli del Castello ritirarsi. Il duca d'Urbino che scorreua il campo, vedendo di lontano soccorso di caualleria, auertì il Castellano, che con prestezza tirasse dentro le sue genti, il che inteso Baldaccio adirato disse. Oh Signor Duca, credo, che mi vogliate insegnare il mestiere, questo gouerno ora tocca a me, quando comanderete voi farete a modo vostro. Il Duca ridendo rispose, hauete ragione, e leuossi di sotto il Castello. In questo mezo fingendo, che Antonio hauesse trattato con alcuni di dargli il Castello, e da Baldaccio fosse stato discoperto, fu posto prigione, et impiccato a merli per li piedi con altri appresso, si come alcuni per un braccio, e tall' uno per il collo,

e facendo raddoppiare le guardie per esser comparsa la notte si pose fine. Nel seguente giorno di nuouo furono piantati altri pezzi, e dato principio a battere il castello, et ai piedi la piazza sul canto dè Branzi, dipoi d'Ermo Passarelli (poscia dè Coradini et ora di Francesco del Deto) fu scoperto un grosso squadrone di caualleria et uno stendardo verde, guidato da Roberto, riccamente armato con sopraueste del medesimo colore, ripieno di riccami d'oro e d'argento, e gran quantità di perle e gioie oltre un gran numero di pennoni di variate sorti, in fauor del Castello. Nell'istesso tempo si presentò Giouanni della Rouere, sul canto di San Giorgio, con lo stendardo rosso, come anco le sopraueste ricchissime e bellissime, che non men vaga pompa rendeua dell'altro, con tre altre squadre in fauore della fanteria et in difesa delle bombarde. Poco dopo quando parue a Roberto il tempo, stretto nell'arme si messe con la lancia in mano seguitato dalle tre squadre, al suono di molte trombe al romor di assai tamburi, et allo strepito di grossi tiri, et all'incontro Giouanni, coraggiosamente co' suoi, e con ferocità venne ad incontrarlo, rompendo leggiadramente con Roberto le loro lance, senza punto mouersi di sella, il che non successe agli altri, che più di venti d'ogni parte cadettero in terra, con morte di tredici corsieri, dieci altri stroppiati e spallati e non senza male di Caualieri, et in particolare di Francesco Sassatello, che cadendo il cauallo, crepò, et egli venne malamente calpestato dagli altri che lo seguitauano, donde con pericolo di vita, fu leuato, stettero un pezzo in aspra contesa, tentando ogn'uno per l'acquisto di

gloria, occupar gli stendardi della contraria parte, ma dopo lungo pugnare, stanchi, benchè più che prima vogliosi, si ritirarono, respirando alquanto, indi a non molto con maggior ardore tornati alla battaglia adopraron le mazze inargentate questi et indorate quelli, che in breve restò il terreno coperto di spallacci, bracciali, manopole e pezzi di arme, vedendosi tallun batter la testa sopra gli arcioni, e groppe de' caualli. Lo scudiero Gio. Mattiolo da Rimino, della squadra di Roberto, sentendosi gagliardo e forte della persona, o ch' il giuoco gli fosse venuto a noia, o per vendicarsi di alcune gravi percosse riceuute, o pure per far prova di sua forza, strettosi nell'arme e fermatosi sopra le staffe, cominciò a due mani a ferir or questo, or quello, e percuoter sopra gli elmetti, con ogni suo maggior potere, che quattro riuersò sopra i caualli, cacciandosi vicino allo stendardo, per leuarlo al nimico, il che veduto da Roberto, con ira minacciando, lo ritrasse sì perchè voleua che l'onor fosse ascritto a Giouanni suo cognato, come perchè giudicò esser questo mal modo di giuocare, però gli disse, che non passasse più innanzi, e che seruasse la forza contro nemici, senza disturbo della festa, ond' egli scusandosi ritirossi, ferendo modestamente. Cominciò allora Roberto a cedere, e dar agio a Giouanni di riceuere l'onore, che pigliando lo stendardo, tornò vittorioso e col premio innanzi, trionfante a palazzo, seguitato dagli Ambasciatori e dalle nobiltà con grande applauso. Il Venerdì furono rappresentati diuersi altri giuochi, et il Sabbato, licenziandosi ogni uno soddisfatto e regalato, con-

forme alla magnanimità di Roberto, tornò a casa, essendo riuscite superbissime le nozze.

Nota delle spese fatte nelle cose più ordinarie per l'occasione delle nozze.

Carne grossa di più sorti, quattro milia libre.
Polli otto milia seicento ottanta paia.
Paueri ottocento nonanta paia.
Anatre cinquecento quaranta paia.
Piccioni quattro milia ducento paia.
Pauoni sedici paia.
Fagiani venticinque paia.
Conigli quarant'otto.
Vino dolce e garbo botti cento e diece.
Maluasia diece botte.
Cera libre duemilia ottocento nouanta.
Confezzioni cioè anici, coriandoli et mandorle libre tre milia ottocento nouantasei.
Pignoccati e marzapani libre mile ottocento nouantaquattro.
Castelli di zucchero, libre mille nouecento cinquantasei.
Biade per caualli staia di Rimino seicento e dodici.
Grano per far pane staia trecento e venti.
Uoua quarantacinque migliaia.
Formaggio minuto libre tremilia et ottocento.
Prosciutti cento ottanta.
Salcicioni bolognesi cinquecento settanta otto.
Distrutto libre quattrocento.
Mosto cotto due barili e mezo.
Agresto chiaro cinque barili.
Olio otto some.
Melangole tredici milia.

Formaggio parmigiano quaranta forme.

Latte dieci some.

Per frutti di più sorte, insalata, erbaggi, zucchero fino, in seruigio della cucina, e per acqua rosa, si spese ducati cento ottanta.

Lance preparate per la giostra cento ventitre.

Lance da cauallo per lo fatto d'arme ducento e venti.

Mazze dorate et inargentate per lo medesimo effetto ducento venticinque.

Fiaschi di vetro mille et quattrocento.

Caraffe mille e cinquecento.

Bastoni dorati et argentati per li scalchi cento cinquanta.

Doni fatti a diuersi da Roberto.

A trentatre cuochi, ducento ducati.

A trentadue piferi et a ventidue tamburi di diuersi prencipi e di Comunità, cento ottanta ducati.

A cinquanta trombetti di più prencipi, quattrocento ducati.

A cinque suonatori d'arpa, due della Duchessa di Ferrara, uno di Roberto Sanseuerino, l'altro di Recanati e l'ultimo di Rimino, ducati venti.

A dodici sonatori di liuto, ducati cinquanta.

A due sonatori di cornetto del Vescouo di Ferrara et ad uno da Castello, con un cantore ducati venti.

A cinque buffoni di Ferrara, di Venezia, di Sanseuerino, di Pesaro e di Rimino, et ad uno saltatore d'Urbino, ducati cinquanta.

A Gio. Fiorentino musico con i compagni et a Pietro Organista ducati cinquanta.

A tre atteggiatori, che contrafaceuano il Liopardo ducati quindici.

A quattro staffieri del Duca d'Urbino, che vennero con la sposa, ducati venticinque.

Al Portinaro d'Urbino ducati sei et a questo di S. Bartolomeo di Rimini quattro.

A due gentilhuomini poeti che improuisauano ducati cento.

Ad otto ingegnieri et a noue loro operari, ducati cento sessanta per uno.

Donò a molti altri, dei quali non è fatta menzione da Broglio, asserendo egli di non potere per difetto di memoria, come di molt'altre azzioni, occorse in queste nozze, la cui spesa testifica ascendere a quarantasei milia ducati et esseruisi trouato presente l'anno mille quattrocento settantacinque alli XXIV di giugno fin'alli due di luglio [1].

[1] Chi volesse conoscere il vero autore di questo capitolo vada a Rimini e lo troverà in un autografo del quattrocento di Broglio o nel *Raccolto Istorico della fondazione di Rimino e dell'origine e vita de' Malatesti, con vari e notabili fatti in essa città e fuori di tempo in tempo successi, distinto in quindici libri* di Cesare Clementini, riminese. Parte seconda. In Rimini, 1617, pag. 518. — Noi abbiamo potuto vedere e studiare questo codice grazie alla squisita cortesia del dottissimo commendatore Tonini, bibliotecario di Rimini.

CAPITOLO IV.

Una festa selvaggia nel Paraguay.

Era il mese d'aprile ed io, stabilitomi già da parecchi giorni nella capitale del Paraguay, era divorato dall'impazienza di visitare gli Indiani Payaguas sul lembo della spiaggia che è loro rimasta; ultima elemosina concessa dagli invasori spagnuoli, e che fra non molti anni servirà di letto alle loro ossa. Io li aveva già incontrati parecchie volte nelle vie dell'Asuncion e me li aveva fatti amici, regalando loro sigari, acquavite e *algunos reales;* e aveva promesso di restituir loro la visita. E il mio desiderio vivissimo di conoscere gli ultimi avanzi viventi di una potente nazione, di raccogliere le ultime reliquie di un popolo che si spegne si sarebbe súbito tradotto in azione, se invece di trovarmi a 24° di latitudine sud mi fossi trovato a 45° di latitudine nord. Ma al tropico, specialmente quando l'atmosfera è umidissima anche senz'essere avvelenata dal miasma, si desidera assai e poco si lavora. Anche il determinarsi a rompere il riposo o la contemplazione, che ne è spesso una forma elevata, stanca e fa male.

Io stava allora studiando il *guaranì* colla buona intenzione di impararlo onde poter parlare e trattare famigliarmente colla gente minuta, cogli uomini della campagna; ma quella lingua così originale mi stancava ed esauriva tutta la mia energia, sicchè più non me ne rimaneva per volere e per agire. Quando riusciva a montare a cavallo, quando giungeva all'energia di lasciarmi portare dalle quattro gambe del mio *parejero*, io mi credeva già un eroe e contemplando le palme, le banane, lo splendido colle di Lambarè tutto coperto di una vegetazione così lussureggiante da non lasciar vedere la terra, e ammirando ogni cosa come attraverso ad una cappa oleosa da cui mi sentiva circondato, assorbiva tutte quelle mille sensazioni; senza rispondere a quel saluto del mondo esterno, a quelle carezze della natura con una sola idea, con una sola risoluzione. Io mi sentiva isolato, sospeso, e inebbriato da una atmosfera molle, vellutata, spugnosa che mi rendeva cara la vita senza bisogno di pensare e di agire. Io, che ho l'ozio in orrore, quasi fosse un delitto, poteva oziare al Paraguay e sapevo oziare senza rimorsi; soavemente, beatissimamente. Immaginate di essere immersi in un bagno tiepido e profumato, fumando un delizioso sigaro di Cuba che vi tenga sospesi fra le nubi di un voluttuoso sonnecchiare; immaginatevi di sentirvi tutto vivo, ma senza moto; tutto stanco, ma senza dolore; tutto piacere, senza che parte alcuna del vostro corpo goda più delle altre; tutto pigrizia e tutto delizia, e avrete una pallida immagine degli ozii beati e fisiologici del tropico. Io in quei giorni

avrei voluto studiare profondamente il *guaranì*, ma la sola idea di stancarmi mi faceva male; avrei voluto visitare i Payaguas sulla loro *playa*, ma l'idea di muovermi mi faceva paura, ed io passava le lunghe ore, cullandomi nella mia morbida amacca di cotone, resa ancor più elastica da due lunghe corde di crine; e non vivea che ad occhi socchiusi, a cuore socchiuso, a mente socchiusa.

Ma sorse un giorno in cui ridivenni un eroe, e pigliato a quattro mani tutto il mio coraggio d'uomo nato a 45° di latitudine nord, volli, e fortissimamente volli, visitare i Payaguas; balzai dall'amacca e di buon mattino mi diressi alla riva del fiume. La strada mi parve lunga, pensai per la centesima volta che al tropico l'uomo non può nè deve adoperare le sue gambe, bestemmiai contro i marciapiedi dell'Asuncion, che sembravano morene di ghiacciai e contro il pavimento delle vie fatto di arena finissima, che brucia come quella del deserto quando fa sole, e si converte in torbido torrente, quando gli aquazzoni di quel cielo di fuoco innondano la città.

La *gente decente* a quell'ora era a letto, ruminando gli ozii del dì innanzi e meditando altri ozii per l'indomani. Per le vie vedevate *las beatas* che andavano a messa imbacuccate nel *rebozo* di seta delle Indie e le *criadas* che ritornavano dal mercato, portando sul capo la provvista per un'intiera famiglia e che a me avrebbe appena bastato per una modesta colazione: poche banane, due radici di mandioca e un pezzo di *chipá*, specie di pane assai indigesto, benchè saporito, fatto d'amido e di cacio; ecco tutto.

Le *criadas* delle famiglie più agiate portavano anche un pezzetto di carne, che un inglese avrebbe fatto scomparire in due bocconi. E incontrava anche il *curandero* che col suo ronzino, il suo staffile a martello per picchiare alle porte e la sua faccia atteggiata all'espressione della scienza, della prudenza e della magia, a piccolo trotto s'avviava a visitare i suoi malati, serpeggiando fra i cento carri pesanti e stridenti che a due o a quattro bovi portavano legna, pietre o tabacco. E incontravo gli uomini del piccolo commercio e i popolani, che col loro cappello a cilindro sotto il sole del tropico e il loro *chiripà* di lana rossa scarlatta, che cingeva loro le reni e i *calzoncillos* (mutande) che dalla metà delle gambe in giù portavano una lunga frangia di fili di cotone per scacciare mosche e zanzare dai piedi e dalle parti vicine non difese da alcun indumento, m'avevano l'aria più grottesca del mondo. Nel Paraguay si ha un salutare orrore per le calze e le scarpe, e ad onta delle pietre infuocate delle vie, ad onta delle arene profonde, ad onta del terribile *pique* (pulex penetrans) convien salire alle classi più alte della società per trovare chi si sottoponga al crudele martirio di chiuder le gambe nella scorza di una calza e il piede nell'astuccio d'una scarpa. Più volte, vedendomi venire incontro una signora vestita di seta con anelli di brillanti alle dita e una bellissima catena d'oro al collo, giunto vicino ad essa scendevo dall'alto marciapiedi e fingendo raccogliere dal suolo una cosa cadutami di mano guardavo maliziosamente sotto quelle gonne di seta, e i miei occhi non trovavano nè calze nè scarpe.

Ed io tiravo innanzi e mi fermava a guardare sulle porte delle case o sotto il portico che sta loro innanzi sostenuto da neri tronchi di palme, il pacifico cittadino che, svegliatosi allora, si faceva sulla soglia con un sigaro nella mano e col mate nell'altra; e spesso in mutande e ciabatte contemplava il cielo e la via, alternando le sue profonde meditazioni con un sorso dell'infuso eccitante o con un buffo di fumo narcotizzante. Forse quell'uomo felice, frutto fortunato di due ozii incrociati, ozio distillato e vivente del padre spagnuolo e della madre guaranica, pensava con rimpianto all'epoca beata e non ancora lontana, in cui tutti i cittadini dell'alma repubblica del dottor Francia sospendevano le loro amacche fuori del *corredor* della casa o portavano i loro letti in mezzo alla via, dormendo i loro sonni a ciel sereno, e passando in pubblico anche le ore più intime della vita. Mentre quel buon uomo rimpiangeva il passato, io come fisiologo meditavo altre cose, e vedendo nelle sue mani due alimenti nervosi opposti, cioè un caffeico e un narcotico, e dei quali a brevi intervalli alternava il godimento, pensavo che quel cittadino della China americana aveva, senza aver letto la *fisiologia del piacere*, trovato una delle più ingegnose combinazioni dell'arte di godere, solleticando i nervi in maniera diversa, ora pungendo ed ora accarezzando i sensi. E come medico pensavo che nella pancia e nel cervello di quell'uomo le due gioie incontrandosi insieme si avrebbero fatto equilibrio, in modo da aversi una sottrazione e non una somma; a un dipresso come avviene all'Europeo che fuma mentre

piglia il caffè, o come il sibarita che vi mesce il laudano.

Intanto fra l'una e l'altra osservazione io era giunto al fiume, dove in una specie di seno che forma una rada vedevo ancorati parecchi legni argentini, inglesi, francesi e italiani. Questi ultimi erano però in maggior numero degli altri, ed io, che a quel tempo avevo lasciato la patria ancora ravvolta nel lutto di una bandiera gialla e nera, tripudiavo, vedendo su tanti trabaccoli sventolare alle prime brezze del mattino la nostra bandiera tricolore portata in quelle lontane regioni da quei Liguri, che per la fortuna d'Italia dovrebbero soverchiare le altre razze troppo stanche d'aver molto vissuto o troppo malate d'aver mal vissuto; da quei Liguri, che hanno donne bellissime e uomini di ferro, e che hanno forse nelle loro vene l'aspra fierezza dei Normanni e l'instancabile operosità commerciante dei Fenici.

Dalla parte di quei trabaccoli venivano alle mie narici forti emanazioni di merluzzo e di cipolle, che uomini dal volto abbronzito e rugoso preparavano alle loro bocche affamate e ai loro robusti ventricoli; ma gli sbuffi acri e piccanti di quelle cucine marinaresche eran coperti a quando a quando dal profumo penetrante dei milioni di arancie, che stavano nascoste nelle viscere di quei legni genovesi. Il mattino è la giovinezza del giorno, ed io ho trovato sempre un vivo interesse nel contemplare la vita che incomincia; quando si desta e non è ancor stanca; quando si ha ancora la speranza e non c'è ancora il disinganno.

È bello veder svegliarsi una nave, come è bellissimo vedere il primo risveglio d'una capanna, d'un villaggio, d'una città.

Domandai una lancia al brick italiano l'*Unione*, e il capitano Frumento cortesissimamente volle egli stesso accompagnarmi con due marinai, dicendomi che si correva talvolta qualche pericolo nel mettersi solo in mezzo a molti Indiani rapaci o ubbriachi e che, lontani dagli occhi dell'autorità poliziesca del Paraguay, avrebber potuto farmi soprusi o violenze. Accettai con viva riconoscenza la gentile offerta, e, guizzando sulle acque del fiume, in poco tempo approdammo alla *playa* che era lo scopo della mia gita.

In quel giorno io era proprio fortunato, perchè, giungendo alla riva, m'accorsi sùbito di essermi imbattuto in un giorno di festa per i Payaguas, i quali ballavano, cioncavano e schiamazzavano alla distesa senza paura e senza ritegno. Io dunque mi sentiva felice di poter assistere ad una scena della vita selvaggia, di potere ammirare da vicino un quadro della natura umana. Il perchè si facesse quella festa non seppi nè in quel giorno nè poi; ma credo di indovinare che, ben lungi dal ricordare un mito della religione o una gloria della patria, non era che un tributo all'*agua ardiente*, raccolta in più larga copia del solito, e offerta dai pochi che se l'avevano guadagnata col lavoro ai molti che se la bevevano senza fatica.

Su quella spiaggia erano sparsi qua e là in gruppi disordinati le abitazioni dei Payaguas, più semplici della tana d'un orso, più aperte d'un nido. La casa

dell'uomo doveva in quel luogo arrossire dinanzi alla casa della belva e dell'uccello. Pochi tronchi d'albero che non erano giunti neppure alla dignità di pali, ma colle loro scorze e coi rami spezzati; e su quelle colonne d'architettura adamitica un graticcio d'altri tronchi minori e rami e foglie di palme; quanto bastava insomma per riparare dal sole verticale e per filtrare i rigagnoli della pioggia in goccie minute. Sul suolo pelli di *yaguar*, di *capinchos*, di *aguarà-guazù*, di *oso hormiguero* e d'altri animali selvaggi; e sparse su quelle pelli stoviglie grossolane, zucche foggiate in diversa guisa e che facevano da bottiglia, da bicchiere, da vaso, da scatola, un po' di tutto; e appesi alle colonne di quelle case le armi e il filo del *chaguar* e le corde e i pochi cenci che facevan da vestito.

A destra sotto il tetto di un *toldo* maggiore degli altri, era il grosso della festa, mentre a sinistra si vedeva noi gruppi di fanciulli che giuocavano, che si seppellivano sotto l'arena l'un l'altro, o ballavano di soppiatto, e a carpone avvicinandosi alla cucina strappavano colle piccole loro unghie qualche lembo di carne ad uno dei tanti animali arrostiti, che giacevano sul suolo.

La cucina era degna in tutto di quel luogo e di quella gente; alcune pietre per terra e su di esse tizzoni non ancora spenti, e che mantenevan caldi i singolari manicaretti che vi stavan vicini. Ed eran questi grossi pesci, grossi *yacares* (caimani) squartati, capinchos e scimmie. Gli alligatori predominavano sull' altro selvaggiume minore, e coi loro denti ancor bianchi di mezzo alle fauci nere

nere, e colle loro membra contorte mi sembravano draghi abbrustoliti nelle lave dell'inferno. Dal loro ventre stillava un adipe aranciato e scorreva su quelle carni fetide e immonde, quasi sego che colasse sopra un bronzo affumicato. Tutta quella selvaggina era cotta direttamente sul fuoco e infilata sopra spiedi di legno. Erano vestali di quel fuoco e custodi di quei cibi le donne dei Payaguas, escluse dalla festa e dai piaceri dell'ebbrezza, che da quelli Indiani son creduti degni soltanto del sesso forte. Di quelle donne alcune eran vecchie, altre giovani; ma tutte brutte, molte ributtanti. Si vedeva chiaramente che la festa era in sull'ultimo stadio, in cui il ventricolo era già soddisfatto e l'orgia barbaresca segnava le ultime note colla sola ebbrezza alcoolica. Quei caimani e quei pesci arrostiti erano il rifiuto dell'abbondanza satolla, erano una delle espressioni più semplici di tutte le feste che, dalla capanna del selvaggio fino al palazzo del re, vogliono che l'uomo nuoti e gavazzi in un'insolita abbondanza.

Voleva portarmi sùbito a destra, dove le grida selvaggie e il suono dei barbari strumenti mi chiamavano a godere della festa; ma le cuciniere vollero vendermi i loro orecchini, le loro freccie, le loro stoviglie; ed io per non perder tempo e per non saper rispondere con altra lingua che con quella della borsa, comperai, pagai e mi sottrassi alle loro importune insistenze.

Sotto il gran *toldo* del Cachique, che in nulla si distingueva dagli altri *toldos* che per essere maggiore, la festa era rumorosa, frenetica, delirante.

Eran tutti ubbriachi, e quegli uomini per l'età diversa e per aver diversamente bevuto segnavano tutte le note dell'ebbrezza, dalla più sfumata alla più tremenda. L'orchestra era fatta tutta quanta di zucche, che or lunghe e sottili facevano da flauto e da trombe, or grosse e coperte da una pelle facevano da tamburro, e or piccine e piene di sassi mescevano a tanto ditirambo di rumori un monotono *gin gin gin*. Quelle zucche davano note basse e cupe e tremende; e i musici, battendo colle nocche delle dita e soffiando, accompagnavano quella musica gridando: *ta, ta, ta, ta, ta; to, to, to, to.* Quella musica sembrava divertire assai quegli Indiani che ballavano, saltavano e si agitavano spaventosamente; mentre alcuni più ubbriachi degli altri e stesi a terra davan il gambetto ai ballerini, con soddisfazione di tutti e grande schiamazzio di risa e con un più fiero raddoppiare di *ta, ta, ta; to, to, to.*

Tentai parlare in ispagnuolo, tentai ripescare le poche parole di *guaranì* che aveva imparato in quei giorni, ma nessuno mi dava retta, e appena alcuni di essi si fermavano dinanzi a me e, ridendomi in faccia con uno sguardo stupido, mi davano una ceffatina o mi tiravano i mustacchi, e poi via seguitavano in quel sabato da stregoni. Le donne non comparivano che ad intervalli per portar l'acquavite, che in piccole zucche si passavano di bocca in bocca, bevendone a josa.

Quanto soffriva in quel momento per non intender la lingua di quei selvaggi, per non poter capire i frizzi e gli scherzi che dovevano pur scintil-

lare dai loro cervelli bambini sotto l'influenza della musica e dell'*agua ardiente!* Questo solo capiva che non si poteva ridurre a formola più barbara una festa: ebbrezza, armonia e agitazione dei muscoli; ma quale ebbrezza, quale armonia e quali convulsioni muscolari! Quanto io mi sentiva diverso da quelli uomini, benchè io nè li odiassi nè li disprezzassi; e benchè, guardandoli con curioso affetto, cercassi di farmi il più vicino possibile ad essi, di trovare un punto di contatto che me li facesse, se non fratelli, almeno almeno parenti lontani! Essi si inebbriavano come io avrei potuto farlo colla loro pessima acquavite, ma essi mi guardavano stupidamente e senza alcuna curiosità, benchè io non aspettato in quel momento fossi giunto fra essi, e benchè fossi da essi tanto diverso. Essi erano ebbri ed espansivi più del consueto, ma non invitavano alla festa le loro donne, che come schiave arrostivano i loro caimani, portavano loro il *porrongo*[1] inebbriante. Qual prova di piccola mente, qual segno di strettissimo cuore quello di isolare l'uomo dalla donna, l'uomo dal fanciullo, per inebbriarsi soli e goder soli dinnanzi alle loro mogli ed ai loro figliuoli, che invidiavano impotenti la festa degli altri. Stabilite come volete la gerarchia di razze e di specie nell' umana famiglia, siate darviniani o monogenisti, vogtiani o ortodossi; ma non negate che vi sono uomini sulla faccia della terra, che non si possono in alcun modo educare,

[1] *Porrongo* chiamasi nell'America spagnuola un vaso di zucca o di terra cotta per bere; forse dalla voce castigliana *porron.*

e che, nati per morire selvaggi, sono da noi così profondamente diversi come lo è il gatto dal tigre; il cane dal lupo.

Mi tolsi per un momento da quel tramestío di uomini che urlavano intorno a me e che mi urtavano senza intendermi, ma fu per me una vera disgrazia; perchè intanto fra le donne ed i fanciulli era corsa la voce che io comperava ogni cosa e che il mio borsellino era ben provvisto di *medios* e di *reales;* per cui mi vidi assediato da ogni parte da uno stuolo di venditori, che mi pigliavano per le mani, per il petto; che mi tenevan stretto con grida che io non intendeva punto e che tanto più mi parlavano colle mani quanto meno lo potevano colle parole. Dio buono! Io amo l'uomo sotto tutte le forme, ma in quel momento, sentendomi avvinghiati i ragazzi alle gambe, stretto fra cento megere dalle folte chiome e dalle profonde rughe, mi pareva di essere caduto in un letamajo di sucidi vermi; mi sentiva pieno di schifo e di ribrezzo. Io mi ritirava, mi difendeva colle mani e coi piedi; comperava e pagava, pagava e comperava; ma i venditori crescevano, incalzavano, minacciavano, e pareva che i quattrini facessero crescere in quelle selvaggie la sete del guadagno; ed io incominciava a credere che da venditrici quelle buone donne avrebbero potuto divenir ladre. Il bravo capitano Frumento e i due marinai genovesi mi difendevano il meglio che potevano da quella canaglia e da quelle streghe; ma pressati anch'essi di comperare e di pagare mal reggevano all'ardua impresa. Vi fu un momento in cui due o tre megere più vec-

chie e più brutte delle altre, trovandosi a me vicine, mentre io toglieva dal borsellino qualche reale per sbarazzarmi da una venditrice, osarono mettere le loro unghie nella mia borsa e le loro mani villose sulla tasca dove stava l'orologio. Senza dubbio il commercio stava per passare in altro campo d'industria; forse ancora quelle donne, portando *l'agua ardiente* ai loro uomini, non avevano scrupolosamente obbedito alla legge *payaguá*, che inibisce severamente quel liquido al sesso gentile, e mi sentii raccapricciare all'idea di vedermi far violenza.

Ebbi allora una santa ispirazione, quella di domandare ad alta voce il *pay* (medico) che già aveva conosciuto e che fra essi costituisce la più alta dignità, e a quelle streghe gridai con quanta forza aveva in petto: *Quiero ver el pay, quiero ir á lo del pay.* Sia che esse mi intendessero o ch'io riuscissi a trascinarle dove era la festa, poco a poco lottando e spingendo, mi trovai di nuovo portato nel turbine del gran *toldo.* Là mi venne incontro il *pay,* ubbriaco come gli altri, ma con tanto di ragione ancora da potermi riconoscere e con tanto di spagnuolo in capo da potermi capire. Egli aveva gli occhietti luccicanti come due bracie; pareva un furbo che medita un assassinio, e colle sue piume di varii colori e col suo strano collare di conchiglie e di squame di pesce, aveva l'aria d'un mago del medio evo o d'un cerretano da piazza. Mi presentò al *cachique,* uomo bellissimo ed altissimo, che col suo ampio torace e i neri muscoli mi parèva una statua di Michelangelo abbronzita dal sole, e mes-

somi all'ombra di quelle due maggiori autorità feci tutto quel di possibile che si può fare fra uomini che parlano diversa lingua, gesticolando e ringraziando. Quei due prìncipi del sangue *payaguá*, che rappresentavano le due forze di tutte le nazioni selvaggie, l'astuzia e la forza, la magia dell'ignoto e il nerbo dei muscoli, mi invitarono a bere al loro *porrongo;* e poi, non potendo durare più a lungo in quella serietà di contegno che li stancava orribilmente, mi presero fra essi e si misero a ballare furiosamente con me.

Essi dovettero accompagnarmi fino alla lancia, coprendomi della loro ombra autorevole contro la violenza di quelle megere, e mentre mi stava già imbarcando mi inseguivano ancora, e ancora mi tiravano per gli abiti e afferravano le mie gambe.

Partii di là sorpreso, sbalordito e più ancora commosso da una profonda compassione per quelle creature, che erano così rassomiglianti e pur così diverse da me.

Quando lasciai la *playa de los Payaguas* era il mezzogiorno e benchè fossimo in autunno, faceva un sole così ardente che sarebbe stata impresa eroica il ritornare in città[1]. Il capitano Frumento volle aggiungere cortesia a cortesia, e mi invitò a

[1] Nel Paraguay l'alta temperatura è resa più insoffribile per l'umidità di cui l'atmosfera è quasi sempre satura. Per otto mesi dell'anno si ha in quel paese una temperatura media di 29 a 30 C., ma può giungere anche a 38 e a 40. Nei mesi più freschi, dal giugno all'ottobre, il termometro verso la metà del giorno oscilla fra 15 e 20, ma può segnare anche 25 e 30 quando soffia il vento nord. Quando insieme al calore si ha l'aria molto umida, si prova un malessere soffocante e quasi asfis-

pranzo a bordo dell'*Unione*. Fu un pranzetto improvvisato e davvero cosmopolita. Si bevettero vino di Catalogna e vino di Francia e rosolii d'Italia; si mangiaron noci di Smirne, biscotto di Genova, confetture di Buenos-Ayres e banane del Paraguay. — Due mondi e tre continenti avevano portato i loro tributi al desinare modesto del gentile capitano Frumento.

siante, a cui i Brasiliani hanno dato il battesimo di una parola speciale, chiamandolo *mormaçao*.

Il più terribile nemico meteorico del clima paraguayo è il vento nord-est, che dai creoli si chiama semplicemente nord, e che è in una volta sola umidissimo e caldissimo. Sotto la sua influenza snervante, piante, animali ed uomini si accasciano e soffrono. Pare che un silenzio di morte ravvolga tutta la natura, e che tutti gli esseri vivi tacciano perchè son malati. Alcuni più deboli o più sensibili devono mettersi a letto, aspettando che il girar dei venti guarisca la malattia. Questo vento inaspriva sempre il carattere feroce del dottor Francia, e il suo apparire sull'orizzonte dell'Asnncion era segnato dai più crudeli capricci, dalle più inaudite violenze.

Io ho già parlato di questo vento nelle mie *Lettere mediche sull'America meridionale*, e accennerò solo in questo luogo che molti viaggiatori ne spiegano la strana influenza coll'eccesso di elettricità che presenta l'atmosfera in quelle circostanze, e ad appoggiare la loro teoria vi dicono che un temporale, anche senza cambiare la direzione del vento, fa cessare tntti gli spasimi e le oppressioni. È certo che nel Paraguay i temporali e gli uragani elettrici sono frequentissimi e formidabili. Io ho contato una volta più di sette fulmini caduti nello spazio di pochi minuti, mentre il rumoreggiare del tuono era così continuo e tremendo da far tremare le case e da incutere sgomento ai meno paurosi. Quasi sempre si rovesciano nello stesso tempo sulla terra diluvii d'acqua che cambiano tutte le vie in torrenti; e l'inondar delle acque e il guizzar de' lampi e il rombo de' tuoni scuotono i nervi anche di chi non sa aver paura.

CAPITOLO V.

Una tertulia all'Asuncion.

Era ancora nel mese d'aprile, ed io era sempre all'Asuncion del Paraguay. Io stava di buon mattino cullandomi nella mia amacca, nido de' miei ozii e dei miei pensieri, quando sentii picchiare alla mia porta e un mulatto in livrea entrava poco dopo, tenendo rispettosamente in mano il suo cappello, e porgendomi una letterina profumata. Era un invito ad una *tertulia*, che si dava quella sera in casa di miss Elisa L...., donna bellissima e seducentissima, che in questi ultimi anni ha esercitato, col suo ingegno e la sua grazia, una grande influenza nelle vicende politiche del Paraguay. A tanto invito non si poteva dir di no, e mentre io, rizzatomi sull'amacca, mi era messo a scrivere il *sì* della mia risposta, guardavo sottecchi quel *criado*, che sotto la sua scorza di bronzo affumicato sentiva palpitare la vita di due intelligenze, sentiva scorrere il sangue di due razze umane.

Io non ho mai potuto vedere un mulatto senza commuovermi, senza contemplarlo, senza fermarmi a lungo e con amore su quel problema vivente, che fu

capito poche volte dai fisiologi, che lo studiarono come una forma dell'uomo e fu mal descritto dai viaggiatori e dai poeti. Il mulatto è un bianco su cui la natura crudele ha gettato un pugno di fango africano, è un pezzo di marmo pario bruttato da una macchia, è il frutto bastardo di Prometeo con una scimmia. Questo vi dicono i conquistatori dell'America, i padroni di schiavi, i puritani della sagrestia e gli arcadi del sentimento. Ma quel giudizio è una menzogna, quell'accusa è una bestemmia. Formulata da tempo nel proverbio spagnuolo *no te fies ni á mula ni á mulato* (non fidarti nè della mula nè del mulatto), vuol essere cancellata dal giurì della scienza e dalla fratellanza delle nazioni.

Il marmo greco e il fango delle paludi africane entrano in diversa misura nel crogiuolo dove si fonde il mulatto; ma il marmo vince sempre il fango, e per ragione della più giusta e della più santa delle aristocrazie. Il mulatto più negro del mondo sa di avere nelle sue vene del sangue bianco e ne è superbo; egli si sente un gradino più in su dell'africano nella scala degli uomini, e la scintilla di quella razza, che deve conquistare tutto il pianeta, anima e riscalda il fango della palude. Il mulatto ricorda sempre l'origine etiopica, ma dà la mano al popolo dei conquistatori; è una protesta perpetua del bene contro il male; è un'ambizione a mezzo soddisfatta e che si mantiene sempre pruriginosa e impaziente. Egli ha un piede nel mondo delle scimmie e un altro nel mondo dell'intelligenza; ha i sensi caldi e la pelle oleosa; ha gli amori e gli odii della belva; ma ha la molla del pensiero e l'opero-

sità ambiziosa dell' europeo; e la sua vita un continuo sforzo; è più che uno sforzo, è una tortura in cui l'uomo bianco respinge l'uomo nero. Imaginatevi un galantuomo obbligato a vivere in galera stretto alla stessa catena con un briccone, imaginatevi una farfalla che batte le ali umide e ancora accartocciate per distaccarsi dalla crisalide del verme che ancora per metà la rinserri, e che pur non riesca a svincolarsene; e avrete la formola vivente del mulatto.

S'egli è diffidente, sospettoso, talvolta ipocrita, è perchè si sente sul collo il piede di un'altra razza, che gli è legittimamente superiore. Se spesso si vendica colle parole del malédico o col braccio dell'assassino, è perchè ha molti debiti da pagare a chi lo insulta e lo avvilisce. Il sospetto e la umiliazione, quando durano a lungo, quando diventano l'aceto e il fiele d'ogni giorno e d'ogni ora, bastano a contorcere il carattere più intiero e più onesto; e d'aceto e di fiele si nutrono ogni giorno i mulatti, dove sono frammisti ai negri, ai quali sono uniti, e ai bianchi, ai quali non possono appartenere. Ma quando essi formano la parte principale d'un popolo, quando non arrossiscono di trovarsi fra cento e mille che son come essi bastardi, come essi grigi, come essi infelici; allora la loro natura si raddrizza a dignità sicura, e allora vi dimostrano come l'amore, fra i tanti suoi prodigi, fondendo in un sol crogiuolo il figlio di un paria e il figlio di Prometeo, ne cavi un altr'uomo che è bello, che è intelligente, che è robusto, e che solo potrà fecondare e abitare quella larga fascia ardente che gira intorno al bellico del nostro pianeta.

Ma mentre io sto dissertando sul mulatto *medio*, come direbbe Quetelet, il mulatto individuo, che era il *criado* di miss Elisa, avea già preso la sua risposta e se n'era andato per i fatti suoi.

Quella sera, messomi in giubba, in cravatta bianca e guanti gialli, vera livrea dell'uomo civile che conviene indossare anche al Paraguay, mi dirigevo alla *tertulia*.

La *tertulia* dovrebbe essere un convegno amichevole, una conversazione; ma spesso sotto il suo nome modesto si nasconde un ballo, e la *tertulia* di miss Elisa era precisamente una di queste modeste reticenze dell'alta aristocrazia.

La casa in cui si dava la *tertulia* era, come le altre, di un solo piano terreno, col solito *zaguan*, con un primo cortile, su cui si aprivano le camere principali, e con un secondo cortile, che poteva sembrare un giardino. Quella sera il primo cortile era stato trasformato in una sala, piena di tappeti, di luce e di fiori. Tutto all'ingiro si vedevano cento festoni di liane strappate alle vergini foreste, e che imbalsamavano ancora l'aria de' loro agresti profumi. Nello sfondo si apriva il secondo cortile che, illuminato con luce più tranquilla e più incerta, mostrava un gigantesco arancio, che attraverso alla luce sfolgorante del *zaguan* pareva tutto nero, quasi fosse di bronzo. E ai piedi di quell'arancio così gigante da sembrare una quercia, cresceva il cespuglio d'un floripondio, che dalle sue cento campanelle di neve distillava le sue essenze inebbrianti. Fra i due cortili che si vedevano insieme, ma che erano due quadri ben diversi, stavano quattro

banani che rompevano colle loro foglie smisurate l'ordine soverchio della prospettiva e davano alla scena l'aspetto tropicale.

A destra si entrava nella sala, addobbata con tappeti di Persia, mobili di bronzo dorato, porcellane di Sèvres, quadri di artisti italiani; tutto il lusso, in una parola, di uno dei primi *salons* di Parigi. Là le signore attempate e gli uomini congedati dalla gioventù chiacchieravano, mentre le *señoritas* e i giovani aspettavano impazienti l'ora del ballo. In un salotto vicino, il cembalo, i violini, i fiori pioventi a profusione da vasi giganteschi sospesi nell'aria o in tazze di porcellane dorate; fiori sui tavoli, sulle finestre, dappertutto. Se porte e finestre non fossero state aperte, in mezzo a quei profumi si avrebbero avute le vertigini; e aggiungete che le *señoritas*, come degne figlie dell'Andalusia e degnissime nipoti dell'Oriente, gettano a profusione sui loro fazzoletti essenze senza fine, sicchè i profumi dell'arte venivano a confondersi voluttuosamente in una sola atmosfera con quelli della natura.

Quanto era svariata e interessante la fisonomia di quella società! L'inglese di Londra e il figlio ribelle dell'Inghilterra di Washington; il francese di Parigi e il creolo francese; l'italiano di Genova e l'italiano di Monza; lo spagnuolo, l'argentino, il meticcio paraguayo, il mulatto e il negro si davano la mano e si stringevano insieme nel breve giro di una sala elegante, e godevano insieme dell'armonia di un' unica festa. È verissimo che il mulatto serviva i rinfreschi e la negra apprestava

il mate; è bensì vero che nei posti e nel contegno si vedevano chiaramente assegnati i gradini di una gerarchia inesorabile ad ogni razza e ad ogni uomo; ma in quella festa nessuno odiava, nessuno soffriva; e l'equilibrio di cento forze, raccolte nel giro di piccolissimo spazio, non era punto turbato. Esse oscillavano tutte ordinate e armoniose intorno al centro della padrona, che amabilissimamente e colla grazia di una regina faceva gli onori della sua casa.

Mi fermai più a lungo a studiare la fisonomia dei cittadini legittimi dell'Asuncion, dei veri creoli del Paraguay, che son tutti figli del sangue spagnuolo e del sangue guaranico, mescolati nella coppa dell'amore fino dai primi tempi della conquista. I Paraguayani son bella gente: alti, robusti, pallidi ma bianchi, coi capelli neri, un po' grossi e che rammentano l'origine indiana, di occhi piccoli, neri, vivaci, orizzontali, e barba più spesso rara che folta; con fisonomia poco mobile, ma piacente. I zigomi sono spesso più salienti che fra noi. Le donne più belle degli uomini, pallide, con capelli lunghissimi e fini; con mani e piedi piccolissimi; corpi voluttuosi e ben formati, con fisonomia spagnuola temperata da freddezza indiana. Più d'una volta il sangue andaluso vince affatto la parte indigena, e allora avete la Eva spagnuola in tutta la sua sfolgorante bellezza di volto e di corpo; avete gli occhi di fuoco e le lunghissime ciglia, e la bocca piccina adombrata da molle lanuggine e il súbito infuocarsi del volto; pallido nella calma, ma d'un pallore pien di vita, che si conosce solo in Oriente e nella penisola iberica. Molta intelligenza, poca

coltura; molta sincerità e onestà di carattere, come in quasi tutta l'America spagnuola.

Un'altra cosa avevo ad osservare, scorrendo lo sguardo nei gruppi di quella famiglia, ed era il numero infinito dei figliuoli; fatto comune in tutti quei paesi. Malthus non vi è conosciuto neppur di nome, e la vita facile e agiata, e la temperanza, che è virtù nazionale, tolgono ragione ad ogni reticenza di amore, ad ogni calcolo di previdenza[1]. Ed osservava ancora la singolare freschezza che conservano le signore del Paraguay anche ad età inoltrata e vivendo in clima tanto caldo; fatto che io doveva poi riconfermare nella caldissima provincia argentina di Santiago dell'Estero, e che io affermo, ad onta di quanto ha scritto in questi ultimi anni il Demersay sulla precoce caducità delle donne paraguaye.

Uomini e donne mostravano un vivo contrasto con tutti gli altri abitanti d'Europa che là si trovavano raccolti a quella festa, di qualunque nazione fossero. Essi erano, e nella conversazione e nel ballo, pacifici, apatici, indolenti. Essi rappresentavano in quelle sale la fisonomia del loro paese, che a torto si sarebbe tentati di chiamar stupida.

[1] La fecondità degli abitanti del Paraguay ha chiamato sempre l'attenzione di tutti i viaggiatori; i quali però non hanno potuto raccogliere notizie statistiche precise, meno per inerzia che per la poca civiltà del paese. Alcuni giunsero all'ingenuità di dar merito di questa singolare produzione di uomini alla *mandioca*, radice dolcissima e innocentissima di questo peccato, e che costituisce il principale alimento dei creoli del Paraguay. È una teoria adamitica da mettere vicina all'altra che voleva che le donne di Solugne fossero più feconde delle altre, perchè mangiano molto grano saraceno. Ben lontana e ben oscura è ancora l'origine di questi fenomeni sociali.

No: lasciando anche da parte quel po' d'apatia che vien loro dal sangue indiano, essi sono inerti per stanchezza. I gesuiti prima, il dottor Francia poi, ruppero quelle vertebre e ridussero a masse immobili quelle carni sotto il giogo della tirannide; ed essi, più che stupidi, mi sembrano stanchi. Anche i forti si stancano; e dopo il dottor Francia una nazione ha bisogno di lungo riposo.

In quest'ultima guerra però i soldati del Paraguay, contro l'aspettazione mia e contro quella del Demersay, che li giudicava incapaci di una guerra offensiva, sostengono ora con molto coraggio l'onore della loro bandiera; fatto che non ci consola, ma che le teorie non possono nè distruggere, nè infirmare. Un popolo schiavo, avvilito da lunga tirannide, sta combattendo contro i valorosissimi argentini, contro i fieri orientali, contro i liberissimi brasiliani, e se non vince, mette a seria tenzone tre popoli, due repubbliche ed un impero più libero di una repubblica; prova sicura che si può vincere anche senza essere popoli civili e senza aver ragione; prova sicurissima che le vittorie, anche dopo quelle di Sadowa e di Sebastopoli, non bastano a misurare la civiltà di un paese.[1]

Mentre io faceva le mie osservazioni di fisiologo e di medico, e mentre si aspettava la musica per ballare, i servi andavano e venivano portando il tè e il mate, a richiesta dei gusti di ciascuno. Erano due gusti e due civiltà che si contrastavano il terreno. Gli stranieri pigliavano tutti il tè, che

[1] Come si vede, questa festa fu descritta parecchi anni or sono; ma l'autore ripensa oggi senza rimorsi quel che pensava allora.

rammentava loro la patria lontana e le *tertulias* di Parigi, di Londra, di Milano, e respingevano il mate, perchè doveva sorbirsi da tutti in un'unica cannuccia; e così pigliavano il tè i *lyons* dell'Asuncion, i giovani che aspiravano a cose nuove, a nuovi costumi, e le *señoritas* che leggevano i romanzi francesi tradotti in cattivo spagnuolo. Pigliavano invece il mate, succhiandolo lentamente dalla cannuccia d'argento, i conservatori, i figli e le figlie del paese che eran giunti a quell'età in cui si ama più il ricordare l'infanzia che il pensare all'avvenire; in cui si diventa custodi del passato e barricate del presente che vuol correre troppo.

L'estrema China, sotto forma di *Thea sinensis*, l'America indiana, sotto forma di *Ilex paraguayensis*, davano però all'uomo uno stesso succo, reso eccitante dalla caffeina, sicchè per diverse vie i nervi di tutti erano scossi nella stessa misura; erano intonati, direi, ad un'unica nota; battevano lo stesso tempo.

Finalmente la musica si fece sentire, e colla magia della sua potenza unificatrice strinse ancor più vicini quegli uomini di tanti paesi, di tante razze, di tanti gusti diversi, per riunirli nell'atmosfera di una gioia comune. L'inglese irrigidito ballava colla creola voluttuosa e l'argentino ardente colla molle paraguaya; e lo spirito dell'antica Grecia, e le armonie della civiltà caucasica davano colore e tono a tutto quel quadro animatissimo dai cento colori.

Come era bella quella festa! Come era inebbriante veder passare in rapido giro dietro le foglie gigantesche del banano i merletti e le trine splendide

come l'argento, tessute a Parigi e a Bruxelles; come era voluttuoso vedere il quadro del lusso europeo risaltare nella selvaggia cornice della natura americana; quanto era bello il contrasto del mare di luce del primo cortile collo sfondo nero nero del secondo, dove sull'oscura tela dell'arancio spiccavano i bianchi veli delle ballerine, che andavano colà a cercare un po' di frescura e a parlar parole d'amore, nascoste dall'agitar convulso dei loro *abanicos*. Noi eravamo a poche miglia, anzi a pochi passi dal deserto, da cui ci divideva soltanto l'acqua di un fiume ristretto; noi eravamo in piena Parigi, ma alle porte del Gran Chaco, dove qualche indiano stava forse in quel momento sgozzando una cavalla, per sorbirne dalle vene beanti il sangue ancor vivo, e per lavarsene poi mani e faccia e ogni cosa. Quando i nostri figliuoli avranno tutto livellato, quando avranno coltivati i deserti e le foreste, cercheranno nuove forme di poesia e di contrasti; ma a noi, ultimi figli del medio evo, riesce voluttuoso, inebbriante toccar con una mano l'aspra e vergine natura, accarezzando coll'altra le molli sete dei moderni Sardanapali.

Ad una certa ora della notte comparvero anche i pasticci di Strasburgo, preparati a Parigi; comparvero le confetture di Londra, e perfino i prosciutti di Vestfalia; e tutte queste delizie della cucina europea navigavano a gonfie vele in un oceano di vino di Champagne, giunto sano e salvo attraverso due emisferi. Nelle sale di miss Elisa si mangiava e si beveva come da Véfour o da Very, ma fra le orchidee e le palme.

Anche al Paraguay l'acido carbonico e gli eteri dello Champagne sciolgono la lingua e il cuore alle liete parole e alla gaia fantasia, e il chiacchierio diventava più espressivo e più tempestoso; ma in nessuno di quei crocchi si parlava di politica. Tentai a molte riprese il terreno, lo tentai là dove le libazioni più generose avrebbero dovuto renderlo più facile ai miei scandagli; ma nessuno rispondeva alle mie domande; nessuno si lasciava pigliare alle mie tentazioni. Il mutismo più completo era la parola d'ordine di quel ritrovo; e là, fra quelle luci, in mezzo a quella gioia lussureggiante, si sentiva ancora la fredda ombra del dottor Francia. Ognuno sospettava, diffidava e temeva; e l'orecchio della spia imponeva a tutti il silenzio. Il silenzio però fra quei buoni cittadini dell'Asuncion non era un dolore; era un'abitudine, resa facile dal lungo uso. La molla dello spirito pubblico era spezzata; conveniva rifarla con lunga arte e molto amore.

Invece dappertutto e con franchezza insolita fra noi si parlava di amore. Ogni donna aveva il suo *querido* e con lui parlava sola, o combatteva coi frizzi e le arguzie gli attacchi di più adoratori. E chi non aveva la fortuna di avere una *cairola*, dava *las quejas* alla sua simpatia; e chi non era più in età di far all'amore *jaleaba los otros*, scherzando coll'uno o coll'altro sulle simpatie già conosciute, o che allora allora stavano nascendo. Nessuno di noi crederebbe come nell'America spagnuola si possa per lunghe ore parlare della simpatia dell'uno e dell'altro, ed ora ingenuamente, or maliziosamente scherzare sugli amori del prossimo.

Se però l'argomento poco variato della conversazione è indizio sicuro di poca coltura e di poca esperienza nei godimenti più nobili dell'intelletto, è pur vero che la massima fra le passioni umane si coltiva in quei paesi con assai più di franchezza che da noi; sicchè i matrimoni riescono rare volte simonie dell'amore, e la società, perchè più sincera, è anche più morale. Nè mi vogliate citare qui la grossa cifra dei figli illegittimi di quei paesi; perchè io vi direi che l'infanticidio vi è sconosciuto, e che quella società non ha la piaga gangrenosa dei gettatelli, e che tutte, tutte le madri amano i loro figliuoli, e non se ne vergognano. Questa, agli occhi miei, è di certo miglior morale della nostra.

Le danze, il canto, lo Sciampagna e le chiacchiere si intrecciavano fino a notte inoltrata, ed ognuno ritornava alla casa sua contento di quella festa. — Quant'era diversa da quella a cui io avevo assistito pochi giorni prima sulla *playa de los Payaguas!*

CAPITOLO VI.

Una Pipa.

Sulla costa occidentale di Sardegna vi ha un povero villaggio che non occorre il battezzare; ha poche case, che più che fondate sembran sparse sull'arena del mare; case povere e piccine, qua e là corrose dai sali marini, con una fisonomia erpetica. Dove la sabbia finisce e par che cominci la terra, una pianura poco piana e con poca terra, scabra di pietre e di roccie disfatte, non ammantata da boschi, ma irsuta di cespugli di lentisco e di cisto: qua e là sorride il ramerino colle sue spighe azzurre e il suo amaro aroma; tutta una vegetazione spinosa, rabbiosa e rachitica; e dove essa finisce per lasciare il posto al deserto delle arene marine, si fa ancor più spinosa e più glauca, quasi volesse imitare il colore del mare.

Molti anni or sono si scoperse in quel villaggio un lebbroso, e questa scoperta sollevò una vera procella, una rivoluzione. Tutti si facevano alla finestra a domandare al vicino: *Avete udito, sapete la notizia del giorno? — Io non so nulla; e che c'è di nuovo? — Efisio ha la lebbra. — Dio buono! la lebbra! Dio Santo! Efisio il sordo;*

ma ieri fu da me a chiedermi l'elemosina, io gli ho toccato la mano, oh quale orrore! — Ma e chi l'ha detto che sia lebbra? — È sempre stato malazzato quel povero Efisio; saran piaghe, sarà scrofola. — Qui, grazie a Dio, non abbiam mai avuto la lebbra. — È lebbra, è lebbra sacrosanta; l'ha detto ieri sera il farmacista, a cui l'aveva assicurato il nostro dottore.

Queste domande e queste risposte si facevano da finestra a finestra, di porta in porta fra comari e fanciulli; ma presto le finestre e le porte si fecero deserte, perchè tutti scesero nell'unica via del villaggio, piazza, foro, sala di ritrovo; e la valanga umana, crescendo ad ogni momento, divenne in men di un'ora un'assemblea tumultuosa e minacciosa. Il tema era uno solo, ma le opinioni erano tante quanti erano i cervelli di quella povera gente; divisi sempre anche in quell'occasione in cervelli di tigre che muggivano e in cervelli di pecora che belavano in coro, seguendo le voci dei più forti. Ripetere quanto quelle lingue mormorassero, schiamazzassero e cianciassero, sarebbe stato improba fatica anche al più agile stenografo, e quel ch'è peggio, fatica sterile e poco edificante per il cuore umano; ma si avrebbe potuto fare in poche parole la sintesi di tutti quei ragionamenti, e cavando il sottile dal sottile e la farina dalla crusca, si sarebbe venuto a questa conclusione, che cioè nel villaggio vi era un lebbroso; che essendo la lebbra attaccaticia tutti presto l'avrebbero pigliata . . . e quindi (la conclusione scattava rapida come molla d'acciarino), dovendosi i pochi sagrificar sempre ai molti,

Efisio doveva essere immediatamente mandato a Cagliari, o gettato in mare, o bruciato nella sua casuccia.

Ma e chi lo condurrà a Cagliari? — Basta toccare un lebbroso per divenirlo ipso facto. — E a Cagliari lo riceveranno? — Ignorante, non sapete che a Cagliari c'è un lazzaretto? Lo disinfettano collo solfo, coll'arsenico, come si farebbe di una merce venuta dall'Avana colla febbre gialla, e poi lo chiudono dentro tre o quattro pareti grosse di muro, in una vera fortezza.

In tutti quei discorsi, in tutte quelle proposte v'era sempre un odio più o meno manifesto contro Efisio, odio tenace e rabbioso, perchè inspirato dalla paura, che è madre fecondissima di odii e di crudeltà; ma anche in quella massa paurosa e deliberante, in quella massa tanto più crudelmente scapigliata perchè irresponsabile, si vedeva súbito quanto la donna stia più alta dell'uomo nel mondo morale. *Povero Efisio! Poveraccio! Chi l'avrebbe detto? Sordo, più povero di Giobbe e anche lebbroso!* — Eran queste voci compassionevoli, pronunciate tutte da labbra di donne.

Era forse più di un'ora che la paura stava deliberando sul da farsi, quando sull'angolo della piazza comparve il dottore, col suo cappello di paglia più bruno che giallo, con un pesante bastone, con una andatura fra quella d'uomo importante e quella d'uomo contento. *Ecco il dottore, ecco il dottore! Egli ci saprà dire, egli potrà fare...*

Il dottore, che in un villaggio di pochissimi malati, era un uomo di pochissima importanza, e che

in un paese povero era poverissimo, si vide ad un tratto per causa d'Efisio divenuto l'uomo più importante del paese, e circondato da tutti si trovò in mezzo alla variopinta moltitudine di quei buoni sardi, fatto presidente senza bisogno di concerti, nè di bussolo di votazione. *E così, signor dottore, cosa facciamo? che cosa si fa? Ce lo dica un po' lei, che la deve saper lunga.*

Il dottore si mise il bastone sotto il braccio sinistro; colla mano destra si levò dall'ampia saccoccia del panciotto una scatola di tabacco, ne prese fuori lentamente una grossa presa; e poi, leggendo nel volto di tutti una passione feroce, una paura febbrile, col colpo d'occhio del diplomatico (che diplomatici devono essere un pochino tutti i medici e più ancora lo devono essere i medici ignoranti) capì che la sua risposta era aspettata avidamente; capì che era difficile il rispondere bene, che era facilissimo il compromettersi; capì che tutto quel fermento di paura e di odii poteva dividersi in parti eguali sulle spalle di Efisio e su quelle del dottore.

La prima presa era sorbita e la risposta non veniva ancora; gli occhi di tutti erano concentrati, come dal fuoco d'una lente sulle labbra del dottore; ma quelle labbra sapienti, stringendosi invece di aprirsi, e accompagnandosi ad una crollatina di capo e di spalle, lasciarono venir fuori queste sole parole:

Ma vi dirò . . . . . E le labbra stringendosi di nuovo, e più forte di prima, non dissero altro.

Nuovo tumulto, nuovo coro di interrogazioni e di interjezioni.

Ma caro dottore, convien provvedere e súbito. Si tratta di lebbra.

Quella parola di lebbra fu una vera corda di salvamento gettata al naufrago. Il medico l'afferrò con trasporto e si rimise a galla.

Ma lebbra, lebbra; ecco qui, non si tratta di lebbra. È un' elefantiasi dei Greci...

No, dottore, è lebbra, lebbra come quella di Lazzaro.

Sì, anche quella di Lazzaro era elefantiasi dei Greci.

Ma è un mal contagioso, è peggio del colera e della peste; e nessuno guarisce dalla lebbra...

Distinguiamo; alcuni la credono contagiosa, altri no; la scienza non ha detto in proposito la sua ultima parola. Stiamo a vedere.

Il furore cresceva; il circolo che prima stava a rispettosa distanza dal medico, s'era andato restringendo poco a poco, perchè il calore della controversia incominciava a render necessario l'uso delle mani insieme a quello delle labbra, e già i più infocati oratori pigliavano il dottore per le falde dell'abito e per i bottoni del panciotto; e il povero medico sentiva già la vampa del tumulto popolare, che lo chiudeva in un circolo di fuoco. Egli allora si salvò una seconda volta, seguendo la gran politica di Ponzio Pilato.

Signori miei, chi può prendere in questo affare una risoluzione è il signor sindaco. Andiamo dal sindaco.

Sì, sì, sì, sì, bravo, bravissimo; andiamo dal sindaco.

Il dottore cavò colla mano destra il bastone dall'ascella sinistra, dove era rimasto per tanto tempo prigioniero, lo percosse sul terreno con un entusiasmo singolare, si accarezzò il pizzo e i baffi colla compiacenza orgogliosa di un generale trionfatore, e alla testa di quella gente si diresse alla casa del signor sindaco, che in villaggio così piccino non stava molto lontano.

Il medico era padrone della posizione; aveva acquistato il diritto di vita e di morte su quella moltitudine paurosa; per cui, giunto alla porta della casa del signor sindaco, decise ch'egli solo in compagnia di tre consiglieri, che aveva scoperto nella folla, salirebbe a conferire colla prima autorità del paese sul da farsi.

E così si fece.

Mentre le autorità sanitarie e amministrative di P... stanno deliberando sui destini di Efisio, è bene ch'io vi descriva in due parole quel poveraccio, nato davvero sotto gli influssi di maligna stella.

Efisio era l'uomo più infelice del suo paese, forse il più infelice di tutta la Sardegna. Aveva venticinque anni, ma non era giovane, perchè bruttissimo, e sempre malato; sentiva più volte caldamente di esser uomo, ma lo era indarno, perchè le donne fuggivan da lui con orrore. Figlio di un marinajo non aveva fratelli, non aveva mai conosciuto sua madre morta tisica poco dopo la sua nascita e mentre il babbo era sul mare in una nave che portava sale a Montevideo. E il babbo non era più ritornato....

Efisio non aveva parenti: bambino ebbe il latte

dalle vicine, e dalla mucca e dalle capre dei vicini; fanciullo ebbe calci e torsi di cavolo, e anche un po' di pane da tutti. Appena potè lavorare, lavorò sempre, benchè il suo aspetto ributtante e una sordità molto pronunciata rendessèro poco cercato il suo lavoro. In un sottoscala di uno dei più poveri casolari del villaggio, aveva messo della paglia e il padrone di casa lo tollerava in quel luogo da molti anni. Quello era il suo letto, quello la sua casa, quello il suo nido, dove si gettava col volto fra le mani e il corpo sepolto fra la paglia, quando aveva fame, o quando era annoiato di vivere; quando i fanciulli del paese gli avevan fatto correre dietro i cani di tutto il villaggio, rincorrendolo con torsi di cavolo e pietre.

Efisio aveva fatto tutti i mestieri, senza mai poterne imparare alcuno, perchè il padrone perdeva la pazienza e lo congedava sempre prima che avesse imparato un'arte. La sordità e la bruttezza erano nemici ch'egli portava sempre seco e che gli impedivano di alzarsi dal fango in cui la sua nascita lo aveva gettato. Era a bottega da un calzolajo, e un giorno credendo di aver capito, non aveva inteso nulla e faceva al rovescio di quanto gli avevano comandato; era al timone di una barca e tirava a destra, quando gli dicevano di voltare a sinistra. Sordo del tutto avrebbe imparato la lingua dei segni; mezzo sordo or capiva ed ora non capiva, fraintendeva spesso; era peggio, cento volte peggio, di un vero sordo, perchè era creduto anche stupido.

E non lo era il poveraccio; benchè non sapesse nè leggere nè scrivere, benchè non si fosse trovato

che con persone dell'ultimo strato sociale, egli aveva tanta mente che bastasse per intendere tutte le miserie della sua condizione, e nelle lunghe ore di meditazione nel suo sottoscala, numerando i nodi dei fuscelli di paglia, aveva fatto uno studio amaro della gioia degli altri e dei dolori suoi.

Efisio sordo, Efisio malazzato, Efisio che trascinava la vita fra la fame e il disprezzo, che non si sentiva legato alla società umana che pei vincoli della compassione; Efisio tollerava la vita. E la tollerava, non per sentimenti morali e religiosi, perchè aveva del dovere e della religione un'idea molto confusa; egli accettava la vita, perchè aveva per lui due raggi di luce, due gioie; perchè aveva una pipa e perchè amava una donna.

La sua pipa viveva con lui da dieci anni: era la sua prima pipa e l'unica sua pipa, anzi il solo strumento, la sola cosa cara ch'egli possedesse. Era di gesso e gli era costata due soldi; gli accidenti di una lunga vita le avevano accorciata la cannuccia, portandola a poco più di tre dita di lunghezza; ma quanta storia in quella povera pipa, quanti cari ricordi in quella povera cosuccia di gesso!

Per Efisio quella pipa era il poema della vita, perchè ad essa aveva associato tutte le poche sue gioie, perchè essa lo aveva portato in quelle regioni ideali, delle quali ogni creatura umana ha bisogno come il polmone ha bisogno dell'aria. Essa aveva tutti i colori e tutti gli odori; nera come bocca di voragine infernale; con un orlo più lucido dell'ebano, con tinte gialle, dorate, con zone d'onice, con gradazioni di ambra, con un lucicchio di porcellana;

essa era tutta una tavolozza di tinte. Aveva anche tutti gli odori così cari ai vecchi fumatori; qui l'acre empireuma del bruciaticcio; là l'aroma viroso e narcotico della nicotina; più in su un ricordo lontanissimo di Avana; un tutto insieme di aromi solleticanti, eccitanti, voluttuosi. Quando Efisio non aveva tabacco, cacciava il naso nel caminetto della sua pipa e fiutava, aspettando tempi migliori. Altre volte l'accarezzava, e percorreva lunghi chilometri di meditazione, contemplando ad una ad una le macchie, gli sfregi, le amaccature. Ognuno di quei segni aveva la sua storia, e alcuno di essi suscitava ricordi crudeli e richiamava alla memoria momenti di tremenda trepidazione. Era caduta dall'alto sopra una pietra e non si era rotta; la pietra di un monello l'aveva colpita e aveva resistito. Egli la teneva sempre in una tasca riservata, privilegiata, la parte più importante e più sacra di un vestito strappato in cento luoghi; in cento luoghi rattoppato con cento stoffe diverse.

Efisio aveva più volte baciato la sua pipa, non perchè fosse una pipa, ma perchè egli vi aveva inciso una lettera, la *M*, unica lettera ch'egli conoscesse, e prima lettera d'una parola, *Maria*. Eran quelli gli unici baci che Efisio avesse mai dati in questo mondo: non si ricordava mai d'averne ricevuti.

Quella lettera *M* scolpita rozzamente su quella povera pipa era la storia di un cuore umano; era una delle formole più semplici della felicità; un desiderio tracciato sopra un sogno; un immenso ardore dei sensi segnato sopra un tempio del fumo.

Maria era una contadina guercia, povera e pallida, ma aveva vent'anni ed era buona. Nell'unico occhio grigio che si apriva alla luce, brillava un affetto caldo e roseo come un raggio di sole estivo; e il suo seno, sollevandosi spesso a tutti gli affetti che fanno palpitare il cuore umano, mostrava spesso, troppo spesso che era un seno di donna che rinchiudeva un cuore di donna. La voluttà che copre il sentimento, l'amante che schiude le porte alla madre; ecco il seno della donna. Efisio l'aveva veduto e se n'era innamorato. Gli era vicina di casa; essa sola non lo aveva mai insultato, essa sola gli aveva rivolto parole cortesi. Una volta quel suo unico occhio aveva pianto per lui, quando era venuto a rintanarsi nella sua paglia, tutto ammaccato dai colpi brutali di un padrone ubbriaco. Essa si era inginocchiata sulla paglia per medicarlo, essa era andata a pigliare dell'aceto e delle pezzuole, e lo aveva guarito. Fu il giorno appresso che Efisio scolpì quella *M* sulla sua pipa; fu d'allora che questa divenne per lui una cosa santa. Fumando il suo cattivo tabacco, egli vedeva tra le nuvolette azzurre del fumo il seno di Maria, unica cosa bella ch'ella avesse; e là egli riposava i suoi desiderii, i suoi sogni, le uniche gioie della sua vita.

Maria aveva per Efisio una immensa, una infinita compassione: orfana anch'essa, anch'essa povera, anch'essa infelice, vivendo giorno per giorno al servizio di persone di poco men povere di lei, sapeva capire quanto quel povero sordo dovesse soffrire. Più d'una volta, quando Efisio stava molti giorni a giacer sulla paglia, malato o affamato, essa gli portava

un po' della sua minestra; più spesso un po' di tabacco, ch'egli desiderava più vivamente del cibo. Due soldi di tabacco dato da lei a lui eran spesso un dono principesco, perchè dei soldi essa non ne vedeva quasi mai; erano quasi sempre il frutto di un prodigio di economia e di laboriosità. Efisio sentiva il benefizio e lo ricambiava con un servizio o una stretta di mano, che a Maria bastava. Quando egli nella sua pipa fumava tabacco comperato da lei, portatogli da lei, si credeva l'uomo più felice del mondo; almeno non invidiava alcuno, scordava di aver fame, di essere sordo, di non aver nè padre, nè fratelli; nessuno al mondo che lo amasse. Al pensiero che Maria potesse amarlo non si era fermato mai; ne avrebbe avuto rimorso come di un delitto. Dei sentimenti benevoli che l'uomo ispira all'uomo, egli non aveva provato che la compassione: l'amore era per lui un mito celeste e confuso; a un dipresso come l'idea di Dio spiegata malamente dal suo curato. Dell'amore conosceva il desiderio, ma poteva questo essere ispirato da una creatura brutta e sucida com'egli era?

Più spesso di Maria, Efisio aveva qualche soldo in tasca, perchè il maschio paga sempre con mano più avara il lavoro della femmina, forse perchè ad essa il lavoro riesce più difficile e più doloroso. Egli però non aveva mai offeso la sua Maria, tentando di pagarle il tabacco a lui comperato nei giorni di miseria. Aveva potuto sapere che la più calda simpatia di Maria era il caffè; ma che non potendolo prender caldo e liquido come tutti lo prendono, perchè non aveva cucina propria, e i contadini e i

marinaj l'avrebbero derisa, ella si era abituata a mangiar il caffè in polvere dopo averlo mescolato allo zucchero. Anch'essa nei lunghi e faticosi lavori della giornata aveva nella saccoccia più celata delle sue gonne un cartoccino di caffè e un altro di zucchero; e quando non era veduta, pigliava un pizzico dell'uno e un pizzico dell'altro, e anch'essa portava i suoi sensi in un mondo nuovo di eccitamento e di pruriginoso eretismo. Ebbene: spesso quel soldo di zucchero e quel soldo di caffè eran dono di Efisio; scambio commovente di due gioie, di due poesie, di due poverissime ricchezze.

Eccovi l'uomo, di cui le autorità sanitarie e amministrative di P... si stavano occupando. A lui non bastavano ancora tutte le calamità che la natura e gli uomini avevano rovesciato sulle spalle; chè una malattia, ormai rarissima in Italia e che per lunga tradizione porta nel suo nome una maledizione e una condanna, la lebbra degli antichi o l'elefantiasi greca dei moderni, lo aveva colpito. Il medico, dimenticando i pregiudizii del suo paese, aveva lungamente e rumorosamente parlato di quel caso strano in casa dello speziale; e in poche ore la valanga s'era formata e si rovesciava come minaccia di morte sul capo del povero Efisio. Egli era stato fino allora tollerato o disprezzato: da quel momento egli era aborrito.

Dopo un lungo discutere in casa del signor sindaco si concluse di assegnare per alloggio ad Efisio la *torre pisana* in riva al mare, e là mandargli il cibo col concorso della carità cittadina. Quella torre doveva essere per lui prigione, ospedale, e lazza-

retto; e la paura del paese sarebbe stata abbastanza bene difesa da quelle grosse pareti e dalle onde del mare. L'incolto pubblico, che stava ansiosamente aspettando la suprema decisione delle autorità superiori, fu mediocremente soddisfatta, quando la conobbe per voce del sindaco, il quale la proclamò dall'alto della sua finestra, fra il medico ed un assessore, che colle spalle e colle labbra e colle mani andavano segnando di virgole e punti di esclamazioni quell'autorevole discorso. La maggioranza avrebbe voluto veder Efisio più lontano che nella torre, e alcuni più crudeli non potevano capacitarsi che non ci fosse un tantino di crimine nella lebbra; e invece del lazzaretto pensavano al carcere, alla galera; fors' anche le loro narici crudeli fiutavano nell'aria l'arsiccio di un rogo. Ai pochi eletti, che formavano l'aristocrazia intellettuale di P..., la proposta del sindaco parve un miracolo di accorgimento, un prodigio di politica, e approvandola ad alta voce e assecondandola sùbito coll'opera, condannarono al silenzio i malcontenti e i diffidenti.

Dopo due ore Efisio era chiuso nella torre, e i suoi paesani divenuti ad un tratto pietosi, sapendo per la prima volta che quel poveraccio non aveva mai posseduto un letto, gli fecero dono di un vecchio materasso e di una coperta di lana, di una bottiglia nera e di un bicchiere, di un cucchiajo, di un coltello e di una forchetta; e poi quasi ogni famiglia gli diede un pane fresco, lauta provvista per più d'un mese; se il pane potesse bastare alla vita dell'uomo.

Per Efisio quella giornata era parsa un sogno.

Egli non aveva mai saputo d'essere lebbroso, e le sue piaghe gli sembravano un nuovo episodio di una lunga iliade di malanni a cui era da lungo tempo abituato. Quando vide circondata la sua casa da una folla rabbiosa, che lo malediceva e gli scagliava contro le più villane bestemmie, senza però avvicinarsi a lui; quando il dottore, solo fra tutti, gli si fece vicino, e gli spiegò il crudele enigma di tutta quella folla e di tutta quell'ira; rimase come colpito dal fulmine; poi come un fanciullo si mise a piangere e singhiozzare gridando: *E che colpa ci ho io di esser malato? Mandatemi all'ospedale.* Accompagnato dal dottore e seguito da lungi dall'onda dei crudeli curiosi, si era veduto nella torre; poi al clamore delle turbe era succeduto il silenzio del carcere; alle grida feroci della paura aveva tenuto dietro l'alterno fiotto dell'onda stracca, che batteva il suo cupo martello ai piedi di quel carcere.

Quell'edifizio era cupo, grottesco; era crudele ed era pedante; non era triste, ma era stupido. Grosso e quasi rotondo, senza porte, e con grosse inferriate sulla poche finestre, che erano feritoie; bagnato dal mare quasi per ogni lato e riunito alla terra per un ponticello sgangherato di legno e una sottile lista di terra fangosa e fetente, irsuta per eringi spinosi e ortiche avvelenate. Fra quegli eringi e quelle ortiche faceva capolino un vecchio cannone verdastro e corroso da cui sbucavano nelle calde ore del sole lucertole e vipere; e nei giorni umidi e freddi, rospi tubercolosi e vischiosi. Nella torre una sola camera grande come la torre, fredda

sempre, perchè il sole non vi poteva entrare che dalle feritoie e per sghembo; una camera senza forma o grossolanamente ottangolare. Sulle pareti oscene immagini e più oscene scritture dei malfattori, che in epoche lontane vi erano stati rinchiusi. Senza vere porte e senza vere finestre quell'abitazione pareva un forno o una grotta o una cantina disotterrata; tutto pareva fuorchè una casa. Avvicinandosi alle feritoie, da nessun lato potevi vedere la terra; l'unico quadro per gli occhi era il mare; unico compagno all'orecchio a cui parlava coi muggiti, col fischio, col ciangottar gigantesco dell'onda nojosa, eternamente nojosa. — In quel luogo Efisio doveva passare la vita: l'ultimo saluto che gli avevano mandato le turbe dei suoi paesani era una minaccia di morte, se egli avesse osato passare la frontiera di quel ponticello di legno. Vi era ben stato alcuno che aveva proposto di distruggerlo, ma da altri si era pur pensato che in quel caso non vi sarebbe stato modo di portargli il cibo.

Or bene, Efisio appena si trovò solo, passò un ora di gioja, di una gioja crudele, piena di odio e di rancori; ma di vera gioja. Egli aveva sempre avuto poca benevolenza per gli uomini, dai quali non aveva mai ricevuto che ben povere carezze, ma in quel giorno li odiava tutti; li odiava tanto che nel suo cuore non trovava un posto, il più modesto posticino, il ricordo della sua Maria. Vedersi isolato da quegli uomini che lo avevano respinto, perchè malato; che lo avevano isolato con una frontiera di odio feroce e di più crudeli paure, gli parve una grossa fortuna. E poi si sentiva libero, padrone di un pa-

lazzo, non più costretto al lavoro; con un materasso di lana, con una coperta di lana, con una bottiglia, con un bicchiere, con tanto pane che avrebbe riempito la bottega di un fornajo. Egli avrebbe potuto discendere al mare nelle ore della notte e pescarvi ostriche e granchi; fors'anche qualche pesce ferito venuto a morire fra quegli scogli. Oh quanta felicità! Quanta fortuna! Quanta vendetta di egoismo feroce!

Ma ad un tratto si sentì un sudor freddo corrergli per tutto il corpo. Nell' olimpo della beatitudine si sentì afferrato dalle unghie del destino e piombato nella più cupa disperazione. Si palpò la fredda saccoccia e la pipa stava al suo posto, ma egli non aveva tabacco, non la bricciola più piccina, più dimenticata, più secca di tabacco. La vita gli pareva impossibile; si cacciò sul suo materasso, si cacciò le mani fra i capelli; morsecchiò la tela del suo giaciglio, ne strappò fiocchi di lana che masticò con furore; pianse, pianse lungamente e disperatamente; gridò, gridò fino a farsi rauca la voce; e dalle sue labbra usciva una sola voce, quella di Maria; ma è crudele a dirsi, ma è vero, egli invocava da Maria non il cuore, non l'amplesso, ma il tabacco.

Erano le undici del mattino, quando egli si trovò solo nella torre: erano le sette quando il crepuscolo della sera aveva lasciato il posto alla notte, ma in quelle otto ore Efisio non aveva mangiato, non aveva bevuto; e solo di quando in quando aveva portato alle labbra la cannuccia della sua pipa e ne aveva aspirato l'aroma. Otto ore di silenzio e

di pensieri non aveano fatto molto cammino; ma sensi e cuore e mente si erano dilaniati nel breve giro lasciato da questo dilemma: *o il tabacco o la morte*. E quando la gioventù, la fame e la stanchezza delle emozioni gli concessero alcune ore di sonno, anche in sogno si dibattè fra le tanaglie di quelle due parole: *o il tabacco o la morte;* e vide campi di tabacco e reggimenti di pipe, che gli facevano ridda all'intorno e si sentì sollevato da una nuvola di fumo, che lo portava al cielo, dove Maria lo stava aspettando e lo abbracciava.

Il dì seguente, spiando l'orizzonte dal suo carcere, potè escire da una inferriata corrosa dalla ruggine e dai sali marini e vide molta gente che sulla spiaggia del mare veniva a contemplare come cosa curiosa il carcere di Efisio. Quando l'ebbero veduto, si alzarono grida di orrore e gesti di minaccia. Alcuni che erano venuti per vederlo fuggivano e avevano paura di averlo veduto. Rientrò; escì per l'apertura che conduceva al ponticello, e là vide altri curiosi, che da lungo s'aggiravano per vederlo. E anche là nuove grida e nuove minaccie. Un cerchio di odio e di paura, duplice corazza di crudeltà, lo avvinghiava per ogni lato. Rientrò pieno d'odio anch'egli, e risoluto a non lasciarsi vedere, a lasciare non soddisfatta la curiosità di quei crudeli; e l'odio gli fece dimenticare per qualche ora la sua pipa, ma fuori di quel riposo, il tabacco era sempre dinnanzi a lui, come desiderio dei sensi, come fame dell'anima, come passione irresistibile: il tabacco era per lui un incubo e una visione, una mania e uno strazio.

Sul mezzogiorno gli parve sentire il batter ripetuto di un piede o di una pietra sulle tavole mal connesse del ponticello di legno. Credette sognare: già la fame e la febbre gli avevano portato innanzi agli occhi visioni false e innanzi alle orecchie falsi rumori. Egli poi da lungo tempo era avvezzo a diffidare delle sensazioni che gli venivano per la via dell'udito. E chi a quell'ora poteva fargli visita? E se alcuno era venuto, perchè non era egli entrato? Non poteva figurarsi di esser temuto come un appestato; egli che non sapeva bene che volesse dire essere lebbroso, egli che aveva veduto il medico prenderlo per la mano e accompagnarlo senza paura fino alla torre!

Il dolore stupido che lo opprimeva lo rese lento a rispondere alla curiosità che lo spingeva a cercare la causa di quel rumore, e non fu che dopo alcuni momenti ch'egli escì dalla sua prigione e s'avviò sul ponticello. Quasi nello stesso tempo i suoi occhi avidi di cercare, trovarono due cose: un involto sul ponte e una donna che già molto lontana dalla torre si avviava verso il villaggio. Quella donna era Maria: nell'involto Efisio trovò un grosso pane fresco, del tonno salato e un fiaschetto di vino. In quel momento egli dimenticò il tabacco, dimenticò il carcere, si sentì un gruppo di affetti che gli stringevano la gola e non gli permettevano di alzare un grido; poi un'onda di sangue caldo caldo che gli innondava il cuore. Si appoggiò alla sbarra del ponticello, tentò due o tre volte di gridare: *Maria!* ma la voce gli morì in gola, e poi via col suo involto nella torre, a gettarsi sul materasso e a piangere lungamente, dolcissimamente.

Egli non era più solo: qualcheduno lo amava, pensava a lui, pensava a mitigargli le torture del carcere. Dal suo villaggio egli aveva avuto l'esilio e del pane: dall'amore egli riceveva del tonno e del vino, cose per lui preziose, acquistate da quella povera fanciulla, chi sa con quanti stenti, con quanti sagrifizii! Ed ella stessa aveva portato il dono al prigioniero; essa aveva scelto l' ora più calda e quindi più solitaria; aveva sfidato le beffe, le minaccie di tutto il paese, la paura della lebbra ed era venuta soletta sul ponticello... Con quanta gioja Efisio pensava tutte queste cose, con quanta voluttà le ripensava cento volte, bagnando i suoi pensieri in un mar di lagrime! La passione uguaglia tutti gli uomini e l'amore è troppa passione perchè dinnanzi ad essa sussistano le gerarchie dell' intelligenza. Efisio in quel momento era più poeta di tutt' i poeti del mondo; perchè amava, perchè dal più profondo e amaro dolore era stato portato d'un tratto in un mar di delizie. Balzò dal letto, andò sul ponticello a cercare le orme del piede di Maria; nell'arena portata dai venti sulle tavole tarlate del ponte credette scoprirle, e si gettò sovr' esse a baciarle; poi di nuovo nella torre a nascondere la sua gioja, quasi l' immenso deserto di spiaggia e di mare che lo circondava potesse rubargliene una parte, e là cercò la sua pipa per baciare l' iniziale che da tanto tempo egli vi aveva inciso.

L'odor della pipa fece sorgere in Efisio la prima idea d'egoismo. Egli pensò subito: *perchè mai Maria, invece del pane, del vino, del tonno, non mi ha portato del tabacco? Non sapeva ella che è*

per me la prima, l'unica gioja della vita? Ma quel pensiero fu scacciato sùbito lontano come fosse l'idea di un delitto. E lo era. Un rimprovero da lui a lei in quel momento era un delitto. Ripose la pipa nel fido asilo, si mise a ballare per la torre come un pazzo, colla bottiglietta di vino stretta al seno come un bambino; sorseggiò in cento volte il prezioso liquore, mangiò il tonno, il pane; s'affacciò al mare, ridendogli in faccia; si arrampicò fuor dalla finestra per guardare verso il villaggio e tirò fuori la lingua e lo fischiò. Efisio andò a dormire a tarda ora, quando da un pezzo scintillavano le stelle in cielo. — Pochi uomini in quel giorno erano stati più felici di lui.

Passò l'indomani; passò un altro giorno; passarono otto giorni l'un dopo l'altro, ed Efisio, per quanto aguzzasse il suo torpido orecchio, per quanto nell'ora più calda del giorno si facesse vicino al ponticello per sorprendere il più piccolo rumore, egli non udì più il batter dei piedi, non trovò più alcun cartoccio. Il digiuno del tabacco dominava tutto l'orizzonte di quell'uomo, gli faceva amara e crudele ogni ora della vita, gli attossicava il cuore, le viscere; lo faceva simile ad una spugna tutta imbevuta di aceto e di fiele. Colla fida esca e colla pietra focaja egli aveva tentato di fumare della paglia, delle foglie secche raccolte dal vento nei crepacci della sua torre. Per due o tre volte quel fumo aveva levato dai profondi abissi della sua vecchia pipa un lontano aroma di tabacco, ed egli aveva potuto credere di fumare: ma poi ogni larva narcotica era scomparsa e il fumare la paglia lo

irritava ancor più che il digiuno. Efisio era giunto a quel punto, in cui, tolta ogni speranza, strappata ogni gioia, la vita diviene un tronco stecchito senza fiori e senza foglie. Tu lo vedi ritto in piedi, nè sai se viva o no, se il fulmine lo abbia incenerito sul posto in cui nacque, o se le radici nascoste gli rechino ancora un torpido succo; più linfa di moribondo che sangue di vivo. Efisio era vivo, ma della vita non provava che il dolore; ogni ora pensava di strappare dal suolo crudele quell'albero senza foglie e gettarne le radici al sole. Non aveva mai udito parlare di suicidio nè di suicidi, ma la rabbia della morte ribolliva spontanea e ardente nel suo cuore come lava infuocata fra i crepacci d'un cratere. Uno dei caratteri più umani del bipede implume è il suicidio, frutto della sua complessa natura e di quella tanta ricchezza di dolore che volle la natura gettare nella massa con cui l'ha impastato.

Efisio desiderava la morte; ma aspirava ad essa vagamente, sol perchè gli pareva che nessun dolore potesse eguagliare il suo, che tutto dovesse esser meglio di quella sua cocente disperazione, di quella sua noia divenuta delirio. Del quando dovesse morire, del come dovesse cercar la morte non si curava; parevagli di dover morire senza sforzo, ucciso dalla fame di tabacco e dalle sue piaghe lebbrose, ch'egli di quando in quando guardava con gioia feroce.

Ma s'egli col tabacco accettava la vita, la lebbra, il carcere, l'eterna solitudine; perchè non andava egli a sfidar la morte per conquistare l'unica gioia che doveva tenerlo vivo? Anche questo pensò Efisio e potè

passare molte ore, macchinando un progetto di conquista. Forse Cesare non meditò più a lungo nè con più rabida ambizione per conquistare le Gallie. Aspettar la notte, uscire pian piano dalla torre e come ladro notturno penetrar nel villaggio, cercare di Maria e domandarle in ginocchio un po' di tabacco, o un soldo per comperarlo, e poi ritornare colla preda alla sua torre, a godervi la voluttà da tanto tempo sognata invano... Ma se la porta della casa di Maria fosse stata chiusa? Ma se i cani vaganti di notte lo avessero lacerato? Se alcuno lo avesse riconosciuto? La conquista del tabacco poteva essere per lui una forma di suicidio, più facile delle altre, ma non meno crudele...

Le gioie più intense danno all'uomo l'idea dell'atomo, del guizzo del fulmine: gli abissi della disperazione meglio d'ogni altra cosa gli danno quella dell'infinito. Al fondo di quegli abissi Efisio vedeva la morte e l'aspettava... senza paura e senza rimorsi, perchè la vita aveva avuto per lui troppe amarezze. Solo voleva morire dopo aver fumato... dopo aver fumato una sola pipa.

Erano venti giorni ch'egli era chiuso nella torre, ed era dimagrato in un modo orribile; mangiava pochissimo, non andava più alla finestra a vedere il mare, non passeggiava più lungo la spiaggia a cercar conchiglie e granchi. Passava le lunghe ore sul suo materasso tutto immerso in una stupida disperazione; non distingueva più le ore calde dalle fredde e più non spiava i rumori del ponticello. Era un venerdì; il cielo era sereno e spazzato da un vento dei più gagliardi, che fischiava nelle fessure

della torre e via se n'andava muggendo con larghe folate per la pianura. Una nube lontana, calda e lucicante di lampi prometteva un temporale nella giornata.

Verso il mezzogiorno parve ad Efisio di udire un batter di piedi sul ponticello, proprio come quando Maria era venuta col vino e col tonno; ma il vento di quel giorno lo rendeva più sordo ancor del solito, più dell'usato diffidente dei suoni. E poi tante e tante volte aveva creduto di udir quei piedi e tante volte era corso al ponte e ne era ritornato col cuore sanguinante e colle mani vuote. Non si mosse dal materasso e lottò per più ore con questo pensiero: « La Maria è venuta, ma io non vado a veder che cosa mi abbia portato. Essa non è venuta ma io non mi lascio più canzonare: voglio morire di fame, disperato, voglio morire come un cane, morire come sempre ho vissuto. La Maria... anch'essa è come tutto il mondo. Si ricordò una volta del suo vecchio amico e gli portò un dono gentile, ma poi fu scoperta forse, e non ha più coraggio di ritornare... o si è scordata affatto di me. Eppure io molte volte ho patito la fame per comperarle il caffè e lo zucchero. Essa lo ha il caffè e lo zucchero, e perchè mai dovrebbe ricordarsi di Efisio, che non ha più tabacco? » — E giù per una scala precipitosa di rancori egli ripiombava in *quell'aria senza tempo tinta,* che è lo strazio cupo del cuore, senza rimbombo e senza lampi, senza convulsioni e senza scosse; qualche cosa di amaro e glutinoso, che muove con pigra onda sopra un'anima lacerata.

Intanto era venuta la sera e il temporale si era

fatto padrone del cielo: lampi, tuoni, goccioloni di pioggia così grossi da scavar nella polvere tane da formicaleoni; poi silenzii brevi ma solenni; poi torrenti di pioggia fitta, che flagellava la terra e sembrava voler seppellire la torre. « E perchè un fulmine non mi piomba sul capo e mi stende morto, diceva Efisio; perchè il carcere non crolla sopra di me e mi uccide e mi seppellisce in una volta sola? — Nessuno avrebbe più bisogno di incomodarsi per recarmi il pane e l'acqua, ed io non avrei più bisogno di tabacco. » Efisio aveva la febbre, già da più giorni; febbre di fame e di dolore, di quelle che sanno uccidere un uomo che voglia morire. Quell'acqua fresca, che a torrenti lambiva le pareti della torre, e gli mandava a folate le sue aure vivificanti giù per gli ampii suoi finestroni, gli diedero voglia di prendersi un bagno temporalesco. Balzò sul ponte a lavarsi in quei torrenti del cielo, ma inciampò in una pietra. Pensò che qualche maligno l'avesse gettata al suo indirizzo e la smosse col piede; ma il piede trovò sotto il sasso un non so che di molle. Si chinò a toccare... «Dio santo! Dio misericordioso! Maria, Maria! » — Era un cartoccio di tabacco. La pietra pietosa lo aveva coperto onde il vento della giornata non l'avesse a disperdere....

Efisio era troppo malato nel sangue e nel cervello per credere sùbito che quel tabacco fosse proprio tabacco; ma fra lo sgomento indicibile d'ingannarsi e la sete ardente di una voluttà infinita che l'aspettava, pensò a salvarsi dalla pioggia e corse nella torre; fiutò, masticò... era proprio tabacco; tabacco bagnato, ma era tabacco.

Efisio s'inginocchiò, guardò nella direzione del villaggio, lanciò mille baci uno più ardente dell'altro a Maria, la benedisse mille volte e poi guardò in alto verso quell' *excelsior*, che sentono tutti gli uomini e che battezzano con tanti nomi diversi. Levò la pipa, baciò la *M* con fervore, con ardore, con un sensualismo delirante; poi alla pietra focaia, all'esca; ma tutto era bagnato; pipa, esca, acciarino, tabacco. Egli era balzato dai tormenti dell'inferno nelle delizie del paradiso; egli sentiva la gioia palpitare sotto le sue mani impazienti; sentiva fremere fra le dita la voluttà, ma non poteva stringere le dita...

Accese colla paglia strappata dal materasso un focherello nel cantuccio più protetto della sua torre e dieci volte il vento glielo spense. Chiuse col materasso, cogli abiti le fessure al vento; riaccese il fuoco, e vi asciugò il suo tabacco, e più volte lo bruciò. In camicia, battendo i denti per la febbre e per il freddo, egli riuscì dopo una notte di lotte ad accendere la pipa.

Il fuoco era spento, e il temporale taceva. Nella buia notte della torre non si vedeva che una pipa abbronzata che all'alterno ravvivarsi del fuoco luccicava fra le tenebre. E quella pipa era così rabbiosamente accesa, che col candor della bragia partivan scintille e il fumo biancheggiava sul fondo nero dell'oscurità. A quel bagliore intermittente si vedeva comparire e sparire il volto nero e sudato di un uomo, e in quel volto due occhi scintillanti come il fuoco della pipa; di un uomo in camicia, mezzo delirante e mezzo felice; cioè tutto felice, dacchè la

gioia nei suoi gradi maggiori è sempre un delirio.

Quell'uomo ballò colla pipa, carolando colle spire del fumo e alternando le cadenze di una canzone colle scintille del fuoco della sua pipa; poi troppo ristretto là dov'era per chiudervi tanta gioia, escì dal finestrone, guardò il mare che rompeva la sua ultima onda ai piedi del suo palazzo e fra i crepacci delle nubi vide sorgere il verde marino di un'alba fresca e ridente. Coi capelli al vento, alzò il suo volto raggiante di beatitudine al cielo; lanciò quattro nembi di fumo; sfidò la natura e gli uomini; benedisse la vita e poi lanciò un grido selvaggio di folle voluttà; un grido olimpico, che andò a perdersi per gli spazi infiniti del mare.

Efisio poteva vivere: egli aveva una donna che lo amava, una pipa che lo inebbriava; egli aveva involato al sole un raggio di quella luce di cui ha bisogno ogni figlio di Prometeo.

CAPITOLO VII.

Il coquero di Caravajal.

Son già molti anni, ma ancor lo ricordo come se fosse ieri: era di dicembre ed io era uscito un dopo pranzo da casa col mio Jacques e il mio Reilly, due cose che mi erano quasi ugualmente care e che spesso io faceva camminare insieme; almeno quando la tirannide dei miei malati me lo concedeva. Nè Jacques nè Reilly erano uomini; anzi il primo era un pachidermo, il secondo un fucile. Jacques era il cavallo più veloce di tutta la provincia di Salta, fatto apposta per quella mia febbre di venticinque anni: alto, nero, irto di chiome e lungo-crinito anche nella coda; magro sempre anche colla mangiatoia piena, docile, affettuoso e fiero; mi salutava con un nitrito quando io andava a fargli visita nel suo cortile; correva, volava; si sarebbe lasciato uccidere, ma non si sarebbe fermato mai, s'io l'avessi voluto. Non tollerò mai nè sprone, nè frusta; era troppo nobile per queste ammonizioni: io gli parlava come ad un uomo, lo accarezzava sul collo colle mani coperte di guanti, come una fanciulla; ed egli mi ubbidiva e volava, saltando siepi e fossati:

nuotava come un cigno e andava al *paso* come un angelo. Una volta sola io abusai della sua nobiltà e delle sue forze; la mia compagna era malata e lo seppi a cinque leghe spagnuole di distanza. Montai sul mio Jacques e divorai quelle leghe in un'ora, percorrendo le ultime nove miglia in venti minuti. Non inciampò, benchè la via fosse tutta pietre e burroni e cespugli. Giunse vivo e nel cortile rimase ansante e senza muoversi per parecchie ore, lasciando disegnati sulla selce i contorni del corpo colla pioggia del suo nobile sudore.

Reilly era un fucile a due canne, fatto a Londra dal famoso Reilly; non aveva adorno alcuno, non un gingillo; ma era un arma seria, che tirava a palla come una carabina e si prestava alla caccia dei colibri colla migliarola più lillipuziana del mondo; ruvido, sano e galantuomo come un inglese aveva per me una lunga e cara storia; aveva ucciso caimani e scimmie nel Paraguay, cavalli a Corrientes, papagalli a centinaja a Biscachas, pernici a dozzine a Nogoyà: Reilly era degno di Jacques. Era un dopopranzo di dicembre, ed io andava vagando da qualche ora per quei boschi deliziosi, che stanno ai piedi dei colli ondulati di Caravajal nella provincia di Salta. È quello uno dei più splendidi paesi del mondo. Torrenti e fiumi argentini cadono dalle prime propagini della Cordiliera che separa il Chilì dalla Repubblica Argentina, e turbe infinite di colli così folti di chiome da non lasciar mai vedere la terra, s'incrociano e si accavallano come onde di un oceano verdeggiante. Non vidi mai tanti colli messi insieme; alcuni così piccini da potersi chiudere in

un orto cittadino, così bassi da sembrare giocattoli infantili; altri mezzani; altri così alti da raggiungere rango di vere montagne. E quei colli, or schierati in fila come soldati combattenti, con un nastro lungo e argentino d'acqua fra essi; or sparpagliati, isolati, confusi come squadre di bersaglieri in campo di battaglia. Su quei colli alberi così giganti, da essere più d'una volta alti come il colle; alberi sempre verdi e sempre felici, perchè colle radici bagnate da acque perenni e le frondi immerse in sempiterno raggio di luce; veri boschi del paradiso che i poeti vollero concesso al padre degli uomini. Io mi aggiravo per quelle ombre, cacciando *corzuelas*, piccole gazzelle che sembrano femmine umane, tanto son timide ed eleganti, tanto è piccolo il loro piedino pulito, tanto rosee hanno le labbra. Sono vestite di biondo e quasi monile portano una corona di macchie bianche intorno al corpo; quando piegano il capo all'indietro e colla zampa si fanno solletico all'orecchio, par che vezzeggino e si muovino come una civettuola che voglia farsi ammirare. Quel giorno però più che spiare il selvaggiume, io mi immergeva tutto quanto in una sensuale contemplazione delle mille bellezze che andavo ammirando e variando ad ogni passo del mio Jacques. Il mio fucile rimaneva freddo e silenzioso nelle mie mani, e l'ebbrezza della natura mi faceva felice.

Seguendo un sentiero, che sembrava tracciato dagli *estancieros* del luogo per correr dietro al loro bestiame e poterlo poi riunire nei *corrales*, giunsi in un campo aperto, dove gli alberi del bosco lasciavano libero il posto alle erbe del prato e a

mille cespugli coperti dal manto delle liane. Là io scopersi sopra una vasta superficie disseminati gli avanzi di un antico villaggio peruviano. Non una parete di casa o di torre era ancora in piedi, ma le pietre, sfasciandosi e rotolando le une sulle altre, eran cadute sul suolo, lasciando intatto il disegno delle antiche abitazioni. Ve n'eran di grandi pei ricchi, di piccine pei poveri: anche in quelle squallide e antichissime rovine l'inesorabile legge delle umane disuguaglianze era scritta con lettere di pietra, quasi protestando contro tutte le folli utopie dei moderni socialisti. Anche il maggiore Rickard, alcuni anni dopo di me, trovava nella valle di Barrial rovine di antichi villaggi indiani, che pare rimontassero al tempo degli Incas, e che in tutto rassomigliavano a quelle ch'io aveva sott'occhio in quel giorno a Caravajal.[1]

Più in là trovai alcuni fanciulli, che con una zappa scavavano il terreno, cavandone grandi anfore funebri, dove gli antichi abitanti di quei selvaggi seppellivano i loro morti; ed ora invece del cadavere vi si trovavano alveari di api, che distillavano un miele limpido come il cristallo. Quanta poesia in quel miele! Così potessero tutte le tombe umane convertirsi in alveari di dolcezza ai futuri; così potessero sempre i poveri avanzi delle generazioni passate mutarsi in soave alimento alle generazioni dell'avvenire! Anch'io volli mangiar di quel miele; e poi continuava rapido e impaziente la mia

[1] Rickard dice che queste rovine erano ridotte ad *outlines of large, square and oblong buildings*. Mining Journey across the Andes, etc., 1863.

corsa; dacchè la mia giovinezza irrequieta ben si accordava col passo giovane e ardente del mio Jacques.

Più d'una volta io mi sbizzarriva a passare sotto le volte dei magnifici alberi di *chal-chal*, che parevano fatti di corallo; tanto eran coperti di mille e mille frutti scarlatti. I raggi obbliqui del sole morente scherzavano in mille modi per quei rami di smeraldo e di corniola; e sul tronco del *chal-chal* uscivano dai cespiti di cento orchidee le spighe fantastiche de la *flor del aire*, del color dell'oro. Quanti colori e quante forme, quanta fantasia lirica nella tavolozza, con cui la natura ha foggiate quelle piante aeree che si aggrappano ai tronchi delle piante americane, quasi nidi di rondine sospesi all'architrave d'una casa!

Le *tillandsie*, dai fiori bianchi odorosissimi, o dai fiori rossi o violetti; e tutta la svariata coorte di orchidee dai fiori alati, più farfalle che corolle; alcune grottesche, altre truci; tutte singolari, con vere faccie e vere barbe, e vera fisonomia antropoide; tutte forme da far svergognare le più ardite fantasie del pennello e del verso. E in quei fantastici giardinetti babilonesi, licheni così lunghi, da piovere sul capo del viaggiatore, quasi crine di ninfe fuggenti rimasto sospeso ai rami degli alberi; e muschi così vellutati da formare cuscini e lacerti di cacti allampanati, che strisciano sui velluti, quasi pigri serpenti addormentati; e dove il bosco bagna i piedi nell'onda dei fiumi, colonne gigantesche di convolvoli, dalle mille e variopinte campanelle, e bignonie e mandevillee, che le une dietro le altre si arrampicano sugli alti alberi, formando ponti, archi e monumenti.

Quanta bellezza in quel mondo di verdura, quanti profumi in quell'atmosfera, quanta ricchezza di cielo e di terra! Il sole moriva, e le ombre scendevano nelle valli, e i giganti della foresta si disegnavano qua e là sulle roccie, mentre l' obbliquità fuggente degli ultimi raggi dipingeva tutte le cose di nuove e arditissime tinte. La natura si accingeva a dormire; nei cespugli si addensavano ciarlieri gli uccelletti, riempiendo l'aria del loro tumultuoso chiaccherio; mentre da lungi si udiva il fischio prolungato del *coyuyo*, cicala che imitava perfettamente il fischio della locomotiva, molti secoli prima che Watt fosse nato. In mezzo a quella vergine natura e al bisbiglio confuso di tutto il mondo animale che stava per riposarsi, quel fischio metallico mi sembrava il grido dell'affannosa civiltà europea che da lungi mi chiamasse alle sue lotte febbrili, alle sue stridenti officine.

Più presto che fra noi, più presto che io nol volessi, scendeva la notte: lo schiamazzo dei papagalli era cessato, il *coyuyo* dormiva: pei cespugli solo qualche ultimo ciarliero bisbigliava la buona notte ai compagni sonnolenti; ed io incominciava a sentirmi il più rumoroso degli esseri vivi di quel luogo, dacchè lo zoccolo ferrato del mio Jacques fosse il rumore più forte in quel silenzio eloquente della natura. Mentre però l'ora del sonno era venuta per tante creature, per mille altre il crepuscolo della sera dissipava le nebbie di un lungo riposo; ed esse destandosi si accingevano a godere la vita misteriosa, fresca e rugiadosa della notte. Già la gazzella semiaddormentata udiva palpitando nel suo nascondiglio

muschioso il lontano muggito del yaguar, che si apprestava a cercar la sua colazione; già le civette e i gufi facevano scintillare pei rami i loro grandi occhi vitrei e rotondi, salutandosi le une cogli altri e scuotendosi dal dorso le ultime nebbie del sonno. In un cielo senza lume luccicavano le prime stelle, e la luce del sud lasciava piovere sopra di noi i suoi raggi miti e azzurri, mentre nel basso mondo della terra molte e molte altre stelle volanti formavano un nuovo firmamento. Era il *tucu-tucu*, che co' suoi due zaffiri incrociava l' aria in mille sensi, invitando all'amore la compagna innamorata.

Qual povera cosa è mai uno dei nostri fuochi artificiali fumosi e fetenti dinanzi ad una notte americana senza luna, e rotta dalle mille scintille di zaffiro dei *tucu-tucu!* Davanti, di dietro, a destra, a manca, per gli steli dell'erbe e su nelle più alte regioni del cielo vedete rapidi come folgori passarvi dinanzi questi splendidi coleotteri, che colle due luci diamantine dei loro corpi favellano d'amore, chiamandosi e respingendosi in tutta la più capricciosa follia dei loro ardori. Per noi quelle luci sono gemme di cui va trapunto il manto della notte; per essi formano tutta una lingua: or pallida e modesta, celata nel più molle velluto dei muschi, essa sembra invitare il compagno a facili e voluttuosi amplessi; ora un raggio più vivo riscalda i tiepidi amatori; ora due creature ardenti si corron dietro, accendendo le fiaccole più illuminate, e nel turbine di desiderii troppo violenti si accavallano le luci, si confondono gli incendii, si disseminan per l'aria le calde faville; e gli urti e le scosse ri-

tardano la voluttà agli amanti troppo impazienti. Un'altra volta un felice *tucu-tucu*, invitato da una luce amorosa che costante e serena brilla per lui e lo conduce di ramo in ramo, di fiore in fiore, sta per raggiungere la calda campagna; questa accende il suo raggio più diamantino, più sfavillante; già la luce abbraccia la luce, già sta per riaccendersi la fiaccola della vita; quando la femminetta galante spegne il suo fuoco, e non veduta fugge a nuovo solletico e a nuovo amore, lasciando un pugno di ceneri fra le braccia del troppo credulo amante. Quanto è bello, quanto è poetico un amore, che colla luce esprime i suoi ardori, che colla luce li esalta e li delude, che colla luce li spegne! Quanto è bella una foresta americana illuminata dalle stelle in cielo e dagli amori dei *tucu-tucu* sulla terra! Hanno cento volte ragione le fanciulle di quei paesi di chiudere i *tucu-tucu* nella prigione di veli, che circonda il loro corpo e nasconde le bellezze del loro seno! Che povera cosa sono mai i diamanti delle corone europee dinnanzi ad un diadema di *tucu-tucu* innamorati!

D'estasi in estasi io mi era allontanato di troppo dall'*Estancia di Saravia* dov'io alloggiava; e ormai era tempo ch'io fuggissi alla rugiada della notte e cercassi chi mi stava aspettando. Non riconoscendo più la via in quel dedalo di boschi e di fiumi, ascesi sopra un colle e guardai fisso nel bruno oceano che mi circondava. Non seppi scorgere dopo tanto guardare che un filo di fumo azzurrigno, che lento e diritto si alzava da un luogo men folto di piante del resto, e che non era discosto di troppo

da me. Là vi era un fuoco, quindi una casa; almeno un uomo. Allentai le redini al mio Jacques e in pochi minuti mi trovai dinnanzi un *rancho* (capanna) indiano.

Pochi tronchi di *algarrobos* spinosi coricati sul suolo formavano una siepe che divideva la casa dell'uomo dalla casa della natura; e là su pochi metri quadrati di terra senz'erba e senza cespugli, si ergevano due opere di architettura umana, la *ramada* e il *rancho*. — Quattro pareti fatte di tronchi d'albero e argilla, un tetto di rami e argilla; una sola apertura troppo irregolare per chiamarsi un rettangolo, ma abbastanza per dirsi un quadrilatero; porta e finestra ad un tempo, ma senza uscio; bassa tanto da far abbassare il capo a qualunque uomo di mezzana statura vi avesse voluto entrare; ecco il *rancho*, ecco la casa di un uomo. A pochi passi di distanza quattro grossi tronchi, ancora forniti della loro corteccia sostenevano una tettoja o un graticcio di rami; ecco la *ramada*; cucina, casa d'estate, stalla per il cavallo, sala di conversazione, secondo i tempi e i bisogni del felice abitatore di quel *rancho*, che, più ricco di molti nostri signori, aveva due case, una d'estate e un'altra d'inverno.

Cogli occhi già educati da quell'oscurità vidi sotto la *ramada* due cose semivive, un fuoco e un uomo. Un tronco grosso e bitorzoluto di *algarrobos* sonnecchiava fra poche bracie e molte ceneri, alzando al cielo una colonna azzurrigna di fumo, quella stessa che io aveva veduto dall'alto del colle. Fra le bracie una caffettiera, annoiata di bollire da lungo

tempo e inutilmente, borbottava attraverso poche gallozzole d'acqua. E accanto a quel fuoco un uomo era disteso ravvolto in un poncho di lana a righe azzurre e bianche, e di suo non mi mostrava che due piedi piccoli e nudi e i capelli lunghi e setolosi della nuca. Aveva il capo all'ingiù, appoggiato all'avambraccio della mano sinistra e pareva dormisse; ma poteva esser malato, anche morto. Il rumore del mio cavallo non l'aveva svegliato; ed io lo stava contemplando, colla speranza di spiare un movimento, o un anelito; ma io aspettava inutilmente da varii minuti, senza vedere il movimento, senza udir l'anelito. In quel momento io mi ricordava più che mai d'esser medico. Nel *rancho* nessuno, nel cortile nessuno, sotto la *ramada* un morto. Mi misi a gridare: *Ave Maria!* Gridai tre volte, picchiai col manico di bronzo del mio scudiscio sopra una delle quattro colonne della *ramada*; nessuna voce rispondeva alla mia voce, nessun rumore rispondeva ai miei rumori. Jacques allungava il collo, cercandomi un po' di briglia: lo liberai anche del mio peso e balzai a terra. Tirai per il poncho quell'uomo, e non si scosse; gli toccai una mano ed un piede, ed eran freddi, quasi di marmo. Più che mai stava pensando d'esser medico. Presi la mano di quel morto, la scossi forte, e trassi da quella massa umana distesa un sospiro; e sospirai anch'io, pensando con viva gioia che almeno quell'uomo era vivo. Una altra scossa, un altro sospiro; poi un giro intorno al proprio asse, un uomo boccone divenuto supino; e poi una faccia bruna come una casseruola affumicata o una castagna appena bruciacchiata; quattro

peluzzi sulle labbra e sul mento e sulle gote; meglio che barba, cespugli di stoppa; ma sul capo un bosco di capelli, una tettoia di capanna lombarda. La notte serena mi dava tanta luce per veder tutto quello e anche i denti bianchissimi, che, attraverso ad una bocca ghignazzante, mi comparvero appena il volto divenne supino. Una ghignata convulsa, ma piena, ridondante, scoppiò da quelle carni di rame e di fumo, seguíta da uno scoppiettio di risa stridenti. Non solo quell'uomo era vivo, ma era un uomo beato; il tanfo che colpì le mie nari e il grosso tumore che gli vidi ad un lato di una guancia mi dimostrarono súbito ch'io aveva dinnanzi a me un ubbriaco di coca, un *coquero*. Non mi ricordai più d'esser medico, ma d'esser fisiologo, e colla passione, col fanatismo della scienza volli studiare quell'uomo: era il primo coquero che avessi veduto. *Hijo de mi alma, como estas aquí tan solito, cerca del fuego? Si te das vuelta, vas á quemarte; entra en el rancho.* (Figlio dell'anima mia, come stai qui così solo accanto al fuoco? Se ti rivolgi, ti brucerai; entra nella capanna.)

Il mio indiano aperse gli occhi, e mentre una brezza improvvisa della sera riaccendeva il fuoco semispento, potei a quella luce fantastica leggere negli occhietti lucidi di quell'uomo l'espressione della più pura, della più sublime felicità. Aveva il volto tutto luccicante di sudore, singolare contrasto col freddo delle mani e dei piedi. Le vene della fronte gonfie, quasi volessero scoppiare.

Una grossa risata fu la risposta alle mie domande; e poi il supino ritornò boccone e là il volto batteva

sull'avambraccio come martello; e parole *quichue* e spagnuole, stranamente confuse e accavallate, senza misura, senza ritmo, senza senso, e nuove risate prolungatissime, grasse, di una indefinita e pruriginosa voluttà; e un fremito per quel *poncho* che mostrava un tremolio di tutti i muscoli del corpo.

Un uomo felice fa sempre invidia; e l'invidia e lo spirito di osservazione, associandosi in me in quel momento, mi facevan nascere acuto desiderio di prender parte anch'io a quella gioja, ed io sapeva già, per quanto mi avevan detto, che se avessi potuto afferrare il filo di quella mente ebbra e vagabonda, avrei potuto anch'io pestar lo stesso cammino e intrecciare un dialogo col mio coquero. Nell'ebbrezza della coca il pensiero si esalta, corre, vola per vie inusitate, ma non esce mai dalle rotaje della logica e l'uomo attonito guarda nello specchio della coscienza i salti tempestosi della fantasia.

Como te llamas, hijo? (Come ti chiami, figlio?)

Pancho Lopez, para servir á V. (Pancho Lopez, per servirlo). E qui un'altra risata sgangheratissima, che si arrampicava sulle più alte note del diapason delirante, una risata omerica.

— « Pancho, tu sei un coquero indiavolato, tu voli in paradiso; dimmi dove sei, che cosa vedi. » —

— « No, señorito, io non sono in paradiso, ma sono nel sole e mi scaldo, mi scaldo i piedi freddi, le mani gelate, e le mani e i piedi si cambiano in sorbetto di cannella dolce, dolce che mi scende allo stomaco, e mi ravviva, e mi riscalda; e il freddo diviene fuoco, ma il freddo e il fuoco mi sono egualmente cari, dolci, dolci.... ah, ah, ah, ah!....

che gusto, che gusto, *patroncito* mio, mio, mio...»

Le esclamazioni, i sospiri, i fremiti, i sussulti di quell'indiano mi facevano credere ch'egli godesse le più alte gioie che uomo possa immaginare o sentire; dacchè io non le aveva credute concesse che alle più spasimanti e fugaci voluttà dell'amplesso. E invece Pancho Lopez chi sa da quante ore si trovava in quello stato di ebbrezza, e l'andava alimentando col gran bolo di coca che teneva in bocca e lentamente masticava.

— « Che cosa vedi nel sole, o mio Pancho?; » — e gli accarezzava le mani, quasi per riscaldarle, tanto quel freddo mi faceva ribrezzo e paura.

— « Nel sole, *patroncito*, vedo mio padre, mio nonno, mio bisavolo, che sono poi tutti figli del sole, come me lo diceva mia nonna Encarnacion. E ballano tutti intorno a una pentola piena di *chicha*; ma la pentola è d'oro e la bevono in tazze d'argento, e vi gettano dei fiori rossi e gialli e azzurri e vi gettano delle pietre preziose e della polvere di oro, come si trova a Tipoani, splendente, sottile e profumata. Oh quanto è deliziosa la *chicha* coi fiori e la polvere d'oro; ma anch'io, anche mio padre, e mia madre, e mio nonno, e tutti i miei milioni di antenati si cambiano in polvere splendente, e ballano e danzano nei raggi del sole, gridando: *Viva Mayta Ccapac!* [1]

[1] Per quanto io, appena ritornato all'*estancia*, abbia scritto ciò che la memoria aveva conservato delle visioni di Pancho, pure son sicuro di averne smarrite moltissime, tanto più che di quando in quando egli parlava con tal celerità, che duravo fatica a seguirlo.

« Voi conoscete chi sia stato Mayta Ccapac. Egli ebbe per moglie la sua sorella Mama Cuca. Egli ebbe per discendenti il principe ereditario e oltre a lui Tarcco Huamaro, Paucar Mayta, Apuri Mayta, Apu Horcco Huarancca, Apu Ahuaycha, Michi Yupanqui, Apu Tiroc Yupanqui, Apu Yupanqui, Auqui Huarinarcco, Auqui Ccopalli Mayta, Apu Saylla Ccacca, Auqui Chuma Huisa, Condemayta, Quisquisllam, Quini Mayta, Huaccac Mayta, Ccopalli Mayta, Inte Conde Mayta, Auqui Farggui, Fampo Uscamayta, Ancca Marca, Apu Cchoro, Huarcaylli Quiso Mayta, Auqui Llamac Chimpo, Auqui Yayancca, Auqui Toccay, Auqui Cabri Hupa, Auqui Sotic, Auqui Cullinchima, Auqui Hualla, Auqui Allca Chimpo e Ccochan Condemayta.

« Or bene, io lo vedo col suo ricco vestito di vigogna e il suo fiocco rosso sul berretto; egli è figlio del sole come io, come mio padre, ma non come voi altri europei.... ah, ah, ah, ah, me lo lasciate dire, non andrete in collera? » — « No, Pancho... » — « Non come voi altri che siete figli dell'oro e dell'argento, pallide immagini del sole e della luna, falsificazioni dell'astro del giorno e dell'astro della notte; ma vedrete un giorno in cui il sole vincerà ogni cosa, e noi ritorneremo a galla; perchè il sole è il solo padrone di tutto e di tutti e noi soli siamo i suoi figli legittimi. Ci avete rubato la luce e il calore per chiuderli nei vostri fucili e poterci ammazzare; ma il sole fonderà anche la canna dei vostri moschetti e dei vostri cannoni; e allora si fonderà ogni cosa; e faremo un mondo nuovo. Già sul lago d'oro fuso vedo comparire il grande Manco

Ccapac, che sopra una navicella di diamante va a pescare nel diluvio colla sua rete i poveri figli del sole, e noi entreremo nella navicella e rifaremo il mondo e Cuzco e Antisuyo e Cuntisuyo e Chinchasuyo e Ccollasuyo; e voi altri rimarrete in fondo, perchè Manco Capac non vi pescherà nella sua reticella.

« Oh la reticella, tutta di filo d'argento! La prendo anch'io e mi getto sulle sponde del Rio Grande, adagiato sopra un letto di alghe e pesco *bagres, surubies, bogas, viejas,* tutti splendenti e con colori così vivi che acciecano gli occhi di corta vista. Oh come scintilla ogni squama! Ogni squama è un piccolo sole che vibra e fa piovere pioggia di luce, e sotto ogni squama vi è un nido, e in ogni nido una fanciulla, nuda e splendente anch'essa, perchè anch'essa è d'argento ». —

E qui Pancho Lopez, quasi volesse fare uno sforzo gigantesco, a cui poi non teneva dietro quasi movimento alcuno, si rizzò sopra un gomito, domandandomi ad alta voce la *chuspa* della coca, che stava appesa ad un chiodo della *ramada.* Glie la porsi ed egli, gettando fuori l'*acullico* già succhiato, o il bolo di coca ridotto alla sola fibra, si rimpinzò la bocca di nuove foglie fresche, avidamente e convulsivamente; e dopo aver levato di tasca un pezzetto di *llicta*[1], se lo cacciò anch'esso nella bocca e poi giù col suo poncho sul nudo terreno a continuare i suoi viaggi nel mondo dei fantasmi.

« *Señorito, patroncito, gracias, mil gracias,* quanto è buona questa coca! Ho lavorato tre giorni ed ora riposo tre mesi, tre anni, trecento anni, tre-

[1] Vedi nella parte scientifica del libro il capitolo sulla *coca.*

cento secoli colla mia coca, che è un balsamo, un nettare, che è il miele del paradiso; oh che caldo, oh che tiepore, o che felicità *umida*; mi pare d'essere tutto quanto chiuso e rannicchiato nella bocca d'una bella fanciulla, colle ali, che mi portano a Yungas, e là sotto una siepe di caffè, un bosco di cacao, un bosco di palme, un bosco di banane io entro nell'orto della coca, dove si sentono i profumi del paradiso, e dove gli alberi invece di foglie portano carezze, invece di fiori portano baci; e i frutti delle carrezze e dei baci sono i frutti della coca, rotondetti, oblunghetti come i bambini appena nati, rosei, paffutelli, che ballano tutti quanti incoronati di rose e con un turcasso di freccie dalle punte di diamante. E quei bricconcelli seminano nuova coca; e nuovi baci e nuove carezze e nuovi angioletti nascono in quel terreno caldo e profumato, dove Dio ha versato il suo sangue e la Vergine Maria l'ha bagnato col suo latte. Ah, ah, ah, ah, *patroncito mio*, andiamo in cielo insieme! » —

Di quando in quando Pancho borbottava invece di parlare, e anche il borbottio poco a poco si spegneva nel silenzio. L'atteggiamento del volto beato mostrava ch'egli seguiva cogli occhi della mente le mille forme della fantasmagoria; ma l'esprimerlo con parole lo stancava, ed io colla mia insistenza riuscivo a fargli rivelare solo qualche lembo del quadro che con vece incessante andava passando dinanzi a lui. In quel silenzio, in quella bella natura calma e serena, quel delirio di felicità mi commoveva e mi faceva meditare lungamente sulla prepotente influenza degli alimenti nervosi.

Un'ultima scena potei strappare a forza dal silenzio di quel beato indiano. Egli si vedeva portato in una festa a Cochabamba e credeva di ballare con tutte le creature del mondo vivo.

— « O che ballo, oh che delizia! I guanacchi ballano colle alpacche; le vigogne danzano il *cielito* coi condor; ed io ballo la *zamba cueca* con cento fanciulle fra le più belle di Tarija, di Chuquisaca e di Santa Cruz de la Sierra. Balliamo sopra un tappeto di rose e di gelsomini; e di quando in quando anche le rose e i gelsomini si alzano da terra, si fanno grandi grandi e ballano con noi.... Ah la mia ballerina mi sfugge, perchè io voleva stringerla troppo forte al mio seno e balza col capo in giù nella corolla di un *jazmin del monte*[1] ed io le corro dietro e la prendo; ma mi guizza dalle mani, perchè si è convertita in un pesce; ma io salto nell'acqua; ed ella fuori, e su per un cedro canta e mi canzona. È diventata un *lorito*[2], ma io divento *lorito* come lei, e dietro a lei volando per giardini e giardini, e monti e monti, la prendo. Ah, ah, ah, ah!... le nostre ali si fondono insieme e ogni penna è un raggio di sole dai sette colori, e i nostri occhi son diamanti di fuoco.... oh che gioia, che gioia, che gioia.... » —

No so quanto rimanessi con Pancho Lopez, ma ricordo che era notte inoltrata, quando spensi il fuoco che sonnecchiava sotto la sua *ramada*, onde nel delirio non si avesse a bruciare, e ritornai alla mia *estancia*, quando in cielo la *croce del sud* brillava diritta sul mio capo....

[1] *Mandevillea.*
[2] Specie di papagallo.

PARTE SECONDA.

SCIENZA.

FISIOLOGIA GENERALE DELL'EBBREZZA E DELLE FESTE.

STORIA DEGLI ALIMENTI NERVOSI.

CAPITOLO VIII.

Fisiologia generale degli alimenti nervosi. — Loro classificazione e caratteri comuni. — Perchè l'uomo li cerchi, e trovati li adori. — Eccitamento e primi crepuscoli dell'ebbrezza. — Forme diverse di ebbrezza. — L'ebbrezza muscolare e i dervisch giranti. — Ebbrezza soporifica e convulsiva. — Ebbrezza caffeica, alcoolica e narcotica. — Ebbrezza baccante. — Fisiologia e patologia generale dell'ebbrezza. — Teorica dell'azione generale degli alimenti nervosi e sua analogia coi così detti agenti morali. — Analisi dell'abitudine.

Dopo avervi ritratto dal gran libro della natura alcuni quadri di feste e di ebbrezze, noi dobbiamo colle lenti e collo scalpello della scienza studiare e analizzare questi fenomeni umani. Fedeli al nostro programma, dopo aver tentato di maneggiare il pennello del pittore, noi dobbiamo ritornare uomini di scienza, e studiare i quadri della natura umana come antropologi.

Le feste e le ebbrezze non si potrebbero intendere, se non si studiassero tutte quelle svariate sostanze che l'uomo è andato avidamente cercando nella natura o ch'egli stesso ha saputo procacciarsi coll'arte; e senza delle quali non vi sarebbe ebbrezza, o limitata a rarissime forme; come senza di esse mancherebbe uno dei nervi primi d'ogni festa. Benchè qualcuno prima di me (Van den Cor-

put) avesse adombrato l'idea di studiare queste sostanze inebbrianti o eccitanti, facendone una classe a parte degli alimenti, io per il primo nel 1859 in un mio studio sulla coca [1], le separava dagli altri alimenti, per farne la classe degli *alimenti nervosi*, che altri, più acuto filologo, vorrebbe chiamar *nervini*. Io intendo l'emendamento, ma non lo credo necessario, perchè *nervoso* vuol dire *che appartiene* o *è relativo ai nervi*; e se i miei alimenti nervosi non appartengono ai nervi, sono però relativi ad essi, per cui anche il mio aggettivo può avere un brevetto di uso o un passaporto. D'altronde *nervino* dicesi nella medicina a ciascuno de'rimedj che giovano alle malattie di nervi; e i miei alimenti nervosi son veri e proprii alimenti, non medicine. Che se la scienza adottasse la parola di *nervino* invece di *nervoso*, io di certo non monterei sulle furie, purchè si lasciasse l'idea. Del resto per constatare storicamente come, dopo tanti anni (che davvero nel correre affrettato delle scienze moderne undici anni sono un gran tempo), l'idea madre della mia classificazione, regga ancora alla critica moderna, voglio esprimerla colle stesse mie parole d'allora e lo farò senza rimorso, perchè quei miei studj non furono pubblicati che nell'arca santa e obbliata d'un giornale medico. Alla divisione degli alimenti di Liebig la scienza moderna più esatta e più esigente ha sostituito una classificazione più chimica e meno

[1] Mantegazza. *Sulle virtù igieniche e medicinali della coca e sugli alimenti nervosi in generale.* Memoria onorata del premio Dell'Acqua nel concorso del 1858. *Annali Universali di Medicina.* Vol. 167, fasc. 501.

fisiologica; ma anche a questo mutamento accennava fin da undici anni or sono.

Non sarebbe necessario il dire che questa classificazione degli alimenti non si deve credere assolutamente rigorosa; come non è possibile mai il trovarne nel campo della fisiologia e della patologia. Qui gli elementi, i fenomeni, le funzioni si incrociano in tal numero e con tale intrecciatura di giri, da rendere quasi impossibile la separazione di due sole cose senza malmenarle o distruggerle. Lo scalpello dell'analisi, per quanto s'appoggi sottile e penetrante nel tessuto della vita, non può impedire che ne esca qualche gocciolina di sangue ad indicare che venne lacerato ciò che non formava che un tutto. La vita non si può intendere nella sua verità che considerandola tutta intiera e in tempi infinitamente piccoli; mentre lo studiarne un sol fenomeno attraverso il tempo, sebbene sia lavoro utilissimo e pur troppo necessario alla debole mente umana, distrae dal vero e crea ad ogni passo distinzioni artificiali, alle quali finiamo per credere come a fatti della natura. È per ciò ch'io vorrei sbandite per sempre dalla nostra scienza le parole di sistemi, di classi, di genere e di specie, perchè vogliono troppo e posson nulla; e noi dobbiamo lasciarle alle scienze esatte, che più fortunate della nostra, poggiano sopra un terreno sicuro, nel quale si possono tirare linee rette con mano matematica. Noi dovremmo accontentarci nelle classificazioni dei fenomeni vitali fisiologici e morbosi, e in altre molte di un'importanza secondaria, delle *famiglie,* le quali riuniscono i fatti più somiglianti senza pre-

tendere ad improntar loro un marchio indelebile, che li faccia riconoscere da tutti e senza possibilità di errore da altri fatti; e così come avviene che anche nelle famiglie umane si trovino individui molto somiglianti, altri meno, e perfino alcuni intrusi, così deve essere delle nostre divisioni; nelle quali non dobbiamo cercare mai un sistema scientifico, ma solo un filo conduttore, che ci guidi attraverso il bujo ed intricato sentiero dei nostri studii.

Nel nostro caso degli alimenti possiamo vedere la verificazione di quanto abbiamo detto sin qui. Nessuna sostanza nutritiva è puramente *plastica, respiratoria* o *nervosa*. Il tessuto muscolare, per quanto magro si voglia, contiene pur sempre lo zuccaro di carne che è un alimento respiratorio; il pane contiene principii amilacei e proteici; il cacao, che è un alimento nervoso, contiene una materia che può servire alla respirazione, e così via. Nel dividere gli alimenti in queste tre *famiglie*, noi dobbiamo accontentarci di riunirli in gruppi naturali, che servano ad indicarci la loro funzione fisiologica più importante.

Questi alimenti si distinguono per i seguenti caratteri salienti:

1.° Agiscono quasi sempre in piccola quantità e l'azione loro è piuttosto subordinata alla loro natura che alla loro massa.

2.° Sono quasi esclusivamente usati dall'uomo, che gode della vita nervosa più complessa di tutti gli altri animali. Fra questi, quelli che più si avvicinano a noi per l'intelligenza, ponno trovarli

piacevoli quando li imparano a conoscere nello stato di addomesticazione. Le scimmie, i papagalli ed anche i cani amano spesso con trasporto il caffè e il tè; ma in natura non sanno trovarli per istinto [1].

3.° Nelle diverse età della vita il loro consumo è sempre in proporzione dello sviluppo cerebrale. Il bambino si accontenta del latte che non contiene alimento nervoso fin qui conosciuto; il fanciullo deve usare con molta moderazione del caffè e del vino, e in generale ne sente meno il bisogno. L'uomo adulto nella pienezza di esercizio di tutte le funzioni nervose può usare di questi alimenti con prudente abbondanza.

4.° L'uomo ne ha bisogno più della donna, perchè il suo cervello e i suoi muscoli lavorano più attivi.

5.° L'uomo incivilito ne abbisogna e ne gode più del selvaggio, e nel brillante sviluppo della sua intelligenza consuma in un sol giorno i succhi fermentati delle vigne del Vesuvio, la birra nebbiosa dell'Inghilterra, il cacao dell'America e il tè dell'estrema China.

[1] I progressi della scienza vanno togliendo molto valore a questa affermazione troppo ricisa. Forse neppur l'uso degli alimenti nervosi è carattere umano: i gatti mangiano il maro (*Teucrium marum*) e la valeriana, non certo per nutrirsi, ma per inebbriarsi. Così, la signora Loreau, traduttrice di Livingstone, dice che gli elefanti in alcuni luoghi cercano con avidità un frutto che li inebbria, godendo assai di quell'ebbrezza. Darwin vide parecchie volte le scimmie fumare con piacere, e Brehm ci assicura che nel nord-est dell'Africa gli indigeni prendono le scimmie coll'offrir loro vasi pieni di una birra molto forte che li inebbria.

6.° Il ventricolo sotto l'azione immediata di questi alimenti fa sentire un particolare benessere e si ribella contro una dieta che li escluda affatto. *Raspail*, chiamando con insistenza l'attenzione dei medici sull'utilità dei condimenti aromatici, ha reso un vero servizio alla scienza, quando pur gli si voglia perdonare la sua *elmintomania*. Il fanciullo e le donne possono sentirsi bene per qualche tempo di una dieta di latte e di frutta, ma l'uomo adulto vi si ribella quasi sempre. La sonnolenza e l'opacità di sensazioni che tengon dietro alla bevanda di puro latte si devono a questa circostanza.[1] Quando è caldo, quest'effetto si sente meno, perchè il calore gli partecipa una azione stimolante, mentre scompare affatto quando vi si aggiunga del caffè, del tè, del cioccolatte, del mate, e perfin del vino. Sotto questo rapporto il caffè e latte immaginato in Francia da una gentile signora, è una scoperta culinaria e igienica di primo ordine; poichè esso presenta riuniti, sotto una forma piacevole e di facile digestione, molte famiglie di alimenti. Non è quindi per abitudine e per moda che forse quattro quinti degli abitanti d'Europa e d'America fanno colazione col latte mescolato al tè, al caffè e al cioccolatte.

[1] Il dottor Lavagna racconta, che quando dimorava in Pavia «una lassezza nelle membra, accompagnata dalla propensione al sonno, cui difficilmente resisteva, veniva di leggieri prodotta allora quando sul mattino inghiottiva una tazza di latte tiepido. Ammaestrato più volte da questo fatto ho dovuto alla fine rinunciare a tale bevanda di cui per altro mi serviva quotidianamente e con vantaggio, sotto la stimolante atmosfera di Genova.» *Esperienze ed osservazioni sull' oppio*, ecc. Genova, 1842, pag. 134.

7.° Gli alimenti nervosi son quasi tutti assorbiti con molta prestezza ed entrando nel torrente circolatorio eccitano in tutti i punti del nostro organismo le diverse provincie del sistema nervoso. Pare anzi che alcuni siano assorbiti senza alcuna previa digestione, per cui sono gli alimenti meglio atti a riparare prontamente il consumo di forza nervea. Il contadino che ritorna dal campo nulla desidera più vivamente che un bicchiere di vino; così il viaggiatore nell'America meridionale, dopo un galoppo di cinquanta e più miglia nella *pampa*, riceve con gioia il mate che gli porge nel *rancho* (capanna) una mano cortese. Dopochè l'organismo è rapidamente confortato dall'alcool del vino o dalla caffeina e dai principii aromatici del mate, il ventricolo può disporsi con maggior pazienza ad aspettare il ristoro più solido e duraturo degli alimenti plastici e respiratorii.

8.° Gli alimenti nervosi passano inalterati nel nostro organismo o subiscono successive trasformazioni. Sotto questo lato la fisiologia aspetta con impazienza nuovi lumi dalla chimica. Alcuni di essi per la ricchezza di principii idrogeno-carbonati che contengono, hanno un valore respiratorio che si agguaglia o va innanzi al potere nervoso. Così avviene dell'alcool e della materia grassa del cacao. Altri hanno una virtù plastica marcata, come avviene del tè, che in alcuni paesi d'Oriente si mangia, e porge all'organismo una gran copia di albuminoidi.

9.° Gli alimenti nervosi contribuiscono assai a rendere più lieta la vita. Sotto la loro azione si

aumenta sempre la coscienza di esistere, si mitigano o si dimenticano i dolori morali e si ridesta un'allegria, che può arrivare al massimo grado di felicità (coca, oppio, ecc.).

10.° Questi alimenti esercitano un' azione assai diversa gli uni degli altri, adattandosi ai molteplici bisogni della vita secondo l'età, il sesso, i temperamenti, i climi e le razze. La storia degli alimenti nervosi studiata nei suoi molteplici rapporti di civiltà, di salute e di medicina è ancora un desiderio.

11.° Le parole di *eccitazione* e di *stimolo* non devono in questo caso essere intese in alcun modo nel senso dei diatesisti. Gli alimenti nervosi possono forse giovare alla vita nervosa nel rallentare gli atti di regressione organica, sospendendo in questo modo una funzione a benefizio di un'altra. Il voler sottilizzare e precisare più innanzi sarebbe precorrere alla nostra ignoranza. Accontentiamoci del poco saputo e non del molto mal saputo.

Ecco intanto uno schizzo della classificazione degli

ALIMENTI NERVOSI.

Famiglia	Tribù	Alimenti
Famiglia prima. — Alimenti alcoolici	Tribù prima. — Fermentati	Vino, birra, sidro, idromele, chicha, ecc.
	Tribù seconda. — Distillati	Acquavite, rhum, gin, rosolii, anisette, arrak, liquori diversi, ecc.
Famiglia seconda. — Alimenti alcaloidi	Tribù prima. — Caffeici	Caffè, tè, mate, guaranà, noci di gorù, Celastrum edulis, ecc.
	Tribù seconda. — Narcotici	Oppio, haschisch, kawa, betel, amanita, coca, hayahuasca, tabacco, ecc.
Famiglia terza. — Alimenti aromatici	. . . .	Salvia, origano, ramerino, menta, cannella, pepe, peperoni, pepe di Cajenna, zenzero, aglio, cipolle, ecc.

Tutto questo in un tempo non molto lontano sarà scienza grossa; e mentre oggi dobbiamo tenerci contenti di dire che l'alcool, che la caffeina e le essenze del tè e del mate e gli alcaloidi dell'oppio esercitano un' azione marcata sul sistema nervoso, noi assegneremo invece ad ognuno di questi elementi la sua azione speciale sopra un dato gruppo di cellule nervose cerebrali o spinali e determineremo quali proprietà fisiche dei nervi siano mutate per l'azione dell'olio essenziale del luppolo o dell'essenza di menta. Noi faremo l'equazione fra l'alimento nervoso e la gioia e l'ebbrezza che ci procura; dacchè gioia ed ebbrezza si riducono pur sempre in tanta trasmissibilità cresciuta o diminuita delle impressioni esterne o dei mutamenti interni; in tanto calore, in tanto moto, in tanta ossidazione dei tessuti; in tanto pensiero affrettato o rallentato, prodotto o arrestato. E nelle singole trattazioni degli alimenti nervosi noi vedremo come già per alcuni di essi si sollevi qualche lembo della gran cortina, che ci chiude la scienza dell'avvenire; e come per l'acool e gli alcaloidi dell'oppio si facciano già sottili distinzioni e analisi profonde, che sono robusti tentativi per raggiungere quell'equazione, che a molti può oggi sembrare entusiasmo di materialista o sogno di poeta. E mentre l'equazione si aspetta, affermando oggi lo stato della scienza che domani per nostra fortuna sarà mutato, possiam pur segnare alcuni tratti che nessun progresso potrà cancellare, facendo la storia naturale degli alimenti nervosi, e vedendo quale e quanta parte essi abbiano nella vita dell'uomo; quanti ele-

menti essi diano all'ebbrezza e alle feste. Dallo stato dell'oggi, dalle vicende varie dell'uso e dell'abuso delle sostanze inebbrianti attraverso ai tempi, ci sarà facile stabilire alcune leggi, che ci rischiarino l'avvenire; e la luce della scienza invocata a rischiararci i quadri della natura umana ce li farà trasparenti, e potremo forse benedire questa santa alleanza a cui assistiamo ai giorni nostri fra la letteratura e la scienza; fra l'artista che arresta sulla tela o sul marmo o sulle pagine di un libro una scena umana, che non si cancella, e l'uomo della scienza che la commenta e la studia e indaga le leggi dei suoi movimenti.

Il cervello umano, quando non pensa o non dorme, si *annoia* o *soffre;* ciò che è lo stesso, non essendo la noia che una forma di dolore: è cioè la coscienza dolorosa dell'inattività intellettuale, la coscienza che nel cervello e nei nervi non avvengono quei movimenti alterni e svariati, che sono una condizione necessaria, ineluttabile della vita del cervello e dei nervi. Gli alimenti nervosi tutti quanti hanno su di noi quest'azione comune di togliere questa noia, senza obbligare il cervello a pensare o a dormire. È questa l'azione più semplice, più elementare di ognuna di quelle sostanze che stiamo insieme studiando.

Sia che il lago della intelligenza sia in piatta calma, dandoci l'immagine di un vero *mar morto;* sia che la monotonia di una stessa sensazione ci procuri quelle stesse noie che ci dà la quasi assoluta inattività cerebrale; noi possiam rompere quella calma e scongiurar quella noia, introducendo nel

sangue un elemento nuovo che turbi quello stato, e desti una nuova e facile attività di sensazioni o di pensieri. E questo si ottiene col fumo della nicoziana come con una tazza di caffè; col fumo dell'oppio o con un bicchiere di vino. Il mutamento è assai diverso nei diversi casi ed anzi è diverso per ogni alimento nervoso, per ogni dose di esso, e per tutte quelle circostanze che accompagnano il contatto di un cervello annoiato con una sostanza irritante, di quelle che stiamo studiando; ma sempre vi è il carattere comune da noi indicato.

Parlo di inattività e di noia per ammettere il fatto più semplice; ma in tutte le condizioni diverse del cervello e dei nervi, anche quando si trovano in uno stato di gioia o di pace piacevole; vi può essere un grado maggiore di piacere e di attività, che può esser raggiunto con un alimento nervoso. In questo caso è un nuovo fattore, che si unisce ad altri per costituire quell'eccitamento che procura la gioia; o che trovandola l'accresce. Che se noi non possiamo in tali momenti della vita ottenere l'esilaramento, anche coi più potenti mezzi, è perchè noi ignoriamo ancora le leggi più elementari, che governano i mutamenti molecolari delle cellule nervose e dei nervi; è perchè le sostanze introdotte nel sangue allo scopo di produrre la gioia o di rompere la noia non trovano nè cervello nè nervi in quelle solite condizioni, nelle quali quegli alimenti nervosi sogliono esercitare la loro azione esilarante. Spesso poi si commette un errore nella scelta del mezzo che si adopera; mentre un altro

alimento nervoso raggiungerebbe il fine che si cerca; ed io son sicuro che la scienza dell'avvenire troverà modo di far morire voluttuosamente chi è straziato da guasti organici irrimediabili. Si tratta alla fin dei conti di trovare sostanze, che introdotte nel sangue modifichino i nervi in quella stessa maniera in cui sogliono agire sopra di essi gli alimenti nervosi già conosciuti e la soddisfazione dei più prepotenti bisogni; e già siam giunti a mezzo cammino in questo arringo glorioso e pietoso, insegnando a far tacere il dolore delle operazioni chirurgiche e di molte malattie.

L'uomo, che ha introdotto nel proprio organismo un alimento nervoso, di qualunque natura esso sia, si sente in uno stato diverso di prima, e questa diversità è per lo più piacevole. Per molti alimenti questo carattere di *piacevole* non appare che dopo un tempo più o men lungo di iniziazione, di educazione dei centri nervosi e dei nervi, o come si suol dire, dopo un certo tempo di abitudine. Del resto il carattere piacevole si *cerca* sempre dall'uomo nella presa degli alimenti nervosi, ma non lo si *trova* sempre; e come vedremo più innanzi può esser sostituito dal dolore e da tutti i segni di un vero avvelenamento.

In generale il primo grado dell'azione comune di tutte queste sostanze è un leggiero eccitamento della sensibilità, o del pensiero, o dei muscoli, o della generazione o di tutti insieme questi elementi umani[1]. Questa attività cresciuta, quasi sempre scom-

[1] De Quincey racconta di aver avuto un amico molto simpatico, il quale di natura era paurosissimo e non poteva acqui-

pagnata da sforzo e da dolore, costituisce il primo passo all'ebbrezza; ma molti alimenti nervosi non possono mai produrre una vera ebbrezza, anche in dosi fortissime; come sarebbe il caso degi aromi più soavi e dei caffeici. Quando però l'eccitabilità è somma anche una tazza di infuso di salvia o un pizzico di cannella possono inebbriare, come farebbero l'oppio, il vino, la coca.

L'eccitamento del pensiero prodotto dagli alcoolici conduce ad una maggiore espansione, ad una loquacità facile e vivace; e questo fatto fu osservato da tutti i popoli che lo incarnarono in un proverbio: *In vino veritas*, che nella bocca dei poeti e dei filosofi ebbe infinite varianti. Teocrito diceva: *Il vino, o caro amico, insegna anche le cose vere* e poco diversamente Orazio:

> ...... *post, hunc quoque potus*
> *Condita cum verax aperit præcordia Liber.*

E lo Schiller nel *Wallenstein:*

> Scopre il vino i pensieri e non gl'inventa.

Questo lieve eccitamento, questo esilararsi del pensiero, questo sentirsi più lucide le sensazioni o voluttuosamente calme, può crescere di tanto da costituire una vera ebbrezza in una delle sue forme più elementari, e precisamente o in quella *soporifica* o in quella *convulsiva.*

I gradi dell'ebbrezza son molti, e anche le sue forme più elementari della *soporifica* e della *con-*

star coraggio, che ubbriacandosi. Una volta, dovendo difendere con molto rischio una famiglia, si ubbriacò per poter compiere un difficile dovere.

vulsiva si riuniscono l'uno all'altro con tanti gradi intermedii che riesce difficile il determinare quali siano i caratteri essenziali di tutte le ebbrezze possibili. Tutti gli uomini e tutte le lingue vanno d'accordo però nell'attribuire all'ebbrezza il carattere di un esaltamento delle potenze affettive o intellettuali, che ci porta molto all'insù e molto all'infuori dello stato ordinario delle nostre sensazioni, e che quasi sempre è accompagnato da piacere, almeno nei suoi primi gradi. L'immagine prima che fece fabbricar la parola fu lo spettacolo d'un uomo ubbriaco per vino o per altre bevande fermentate, e l'ebbrezza fu d'allora in poi significata ad esprimere alcuni stati della mente o del sentimento, che ci portano a sensazioni analoghe a quelle che abbiamo in taluni degli stadii dell'ubbriachezza. Così si può esser ebbri di gioia, d'amore, d'ambizione: così abbiamo l'ebbrezza della gioventù, della gloria, e perfino del sentimento religioso. Ogni passione può avere un parossismo, che rassomigli all'ebbrezza: molte nostre funzioni possono esercitarsi, molti bisogni possono essere soddisfatti in modo da darci l'immagine di quello stato, che suol essere indotto in noi dall'introduzione di sostanze inebbrianti.

È certo che la scienza dell'avvenire ci dimostrerà che il volgo aveva giustamente credute eguali o analoghe alcune condizioni della nostra coscienza, benchè prodotte da cause molte diverse, e ci farà toccare con mano che all'analogia delle forme corrispondeva lo stato dei centri nervosi e dei nervi. A noi oggi non rimane che il descrivere i fatti,

osservarli e distinguerli; e nel caso nostro, lasciando da parte tutte le ebbrezze delle passioni umane, che formano parte della loro fisiologia dobbiamo studiare soltanto quelle che sono prodotte dagli alimenti nervosi. Se non che, fra l'ebbrezza artificiale prodotta dall' introduzione nel sangue di alimenti nervosi, e quella spontanea sorta dalla vampa delle passioni, noi abbiamo un'ebbrezza muscolare, che sta fra l'una e l'altra e che quasi le riunisce per mezzo d'un addentellato naturalissimo, essendo essa dipendente dalla nostra volontà, perchè prodotta da certo abuso dei muscoli volontari, e d'altra parte allontanandosi dalle ebbrezze d'ordine più elevato. Se fosse permesso in un libro di scienza adoperare seriamente le parole di fisico o di morale, noi diremmo, che l'*ebbrezza da movimento*, è fisica come l'alcoolica e la narcotica, e si distingue dalle morali.

Il ballo, anche senza musica e senza eccitamenti sessuali, può produrre una vera ebbrezza; e anche quando la musica, come nella più parte dei casi, rende piacevole ed animato il ballo, l'ebbrezza non è prodotta dall'armonia, ma dall'esercizio esagerato de' muscoli e quindi assai probabilmente dalla congestione leggiera dei centri nervosi. — Il ballo dei negri di Loango, veduto da Stedman nel Surinam, è animatissimo e lascivo, e quegli indigeni vi si abbandonano con tal violenza che sulla fine grondano di sudore e sembran presi da vere convulsioni. Così anche alcune sibille che hanno i negri e rendono oracoli, danzano all' ingiro in mezzo ad una numerosa assemblea, con grandissima vivacità, finchè la loro

bocca si riempie di schiuma e cadono in convulsioni. Tutto quanto esse ordinano di fare in quello stato di parossismo deve essere ciecamente ubbidito.

Molte tribù selvaggie nelle danze piacevoli o nelle danze religiose, giungono nei loro rapidi movimenti fino all'ebbrezza; ma senza andar fra i selvaggi noi abbiamo in Europa i Dervis giranti di Costantinopoli, i quali presentano questo fatto singolare, che chiamò sempre l'attenzione del viaggiatore e che fu descritto assai bene in questi ultimissimi tempi dal nostro Filippi:

« Il convento dei Dervis giranti di Costantinopoli, o meglio dire il Tekè, è nel bel mezzo della colonia e della pseudociviltà europea di Pera; ha l'ingresso nella grande strada con un' appendice del piccolo campo davanti, e tutto all'ingiro tombe degli antecessori dell'attuale capo (scheik) della comunità coi rispettivi loro parenti. La facciata non è che un muro perforato da finestre con inferriate a ghirigori; nel mezzo una gran porta, sormontata da una inscrizione turca. Nell'interno non c'è aspetto di chiesa nè di convento, e nemmeno di moschea; pare piuttosto una casa privata: nè chiostri, nè celle; solamente si vede una gran cucina e si sente un forte odore di bruciaticcio e di arrosto, poichè sembra che la culinaria, come del resto in molte altre Congregazioni religiose, sia la base della regola monastica anche dei Dervis. I novizii ricevono in cucina le grazie, l'ispirazione e la sapienza.

« In fondo alla corte c'è la sala dove i Dervis, il venerdì, compiono le loro evoluzioni; è di forma

rettangolare, molto graziosa, con coloninne a capitelli d'oro, con tribune a folte gelosie per le signore. Una delle tribune è destinata all'orchestra ed ai cantori. Dappertutto ci sono tavolette azzurre con caratteri d'oro, specialmente al *mirak*, cioè il lato che guarda la Mecca, e ch'è l'altar maggiore dei Musulmani. Il pavimento è d'una pulitezza, è d'una lucidezza, d'una levigatura che mette il freddo addosso, quando si pensa che i Dervis a piedi nudi devono farvi sopra le loro danze estatiche. L'accesso è libero a tutti: bisogna però deporre gli stivali alla porta, oppure calzare delle pantofole, che il sacristano noleggia per poche piastre a' forestieri. C'è delle buone e soffici stuoie per terra, e il miglior luogo da vedere è il porticato, che gira intorno allo spazio circolare ove si radunano i Dervis, i quali entrano preceduti dal loro scheik, a uno a uno, colle mani incrociate sul petto, gli occhi a terra, in attitudine umile e divota.

« Lo scheik attuale è un omicciatolo, quasi un nano, per la sua età di ottant'anni ancor svelto e robusto; cammina colle punte delle pantofole che si guardano e quasi s'incrociano per la lunga abitudine di star seduto alla turca; ha la fisionomia fina, gioviale ed onesta; il colore del volto rubizzo; la pelle secca, rugosa, una vera pergamena di mille anni, poi una piccola barba bianca, rara, appiccicata al mento, con piccolissimi baffi. L'abito è semplice, austero; porta una zimarrona verde, che lo copre fino ai piedi e ch'egli tien tutta avviluppata sullo stomaco; il turbante che lo designa come capo della comunità non è come quello degli altri

Dervis; è anch'esso di feltro, ma basso, con un allargamento alla base e coperto d'uno scialle verde, che indica la discendenza dei Califfi. Gli altri Dervis hanno tutti un abito uniforme, quello della loro regola, ch'è assai semplice e insieme pittoresco.

« Portano in testa un feltro a cono molto alto e di color nocciuola chiaro; il corpo è tutto coperto da un lunghissimo mantello verde, o marrone, o giallo scuro, che al momento delle danze lasciano cader per terra. Quando entrano nella sala collo scheik alla testa fanno un giro processionalmente, poi il capo siede sotto il *mirah,* sopra una soffice pelle di gazella, e tutti i Dervis all'ingiro dell'assito. Lo scheik salmodia a voce fioca una lunga tirata, non so se in arabo od in turco, assistito da due accoliti che stanno in piedi ai suoi fianchi; i Dervis seguono questa preghiera con ondulamenti del capo e profondi inchini, tcccando colla fronte il pavimento. Questo sermone, o questa preghiera che sia, è lunghetta anzichè no, specialmente per chi non la capisce, o per chi non è sorretto nella sua pazienza dal lume della fede. Fortunatamente, e anche se volete, disgraziatamente, la tiritera è interrotta da un canto nasale, acuto, in chiave di tenore, che si ode escire dall'alto di una tribuna; è un Dervis che con accompagnamento corale si mette a cantare i precetti del Profeta. Molti dei miei vicini europei all'udire quella specie di miagolamento fecero degli sforzi inauditi per non sgangherare dalle risa; quanto a me conservai tutta la mia impassibile serietà, per la semplice ragione che mi ricordai d'aver udito nelle chiese di campagna, ed anche di

città della nostra Italia, qualche chierico, qualche pretuccolo o qualche curato sciorinare dei salmi e delle antifone, che somigliavano come due goccie d'acqua alle melense cantilene del Dervis. È un canto fermo gregoriano, che per nulla differisce da quello che si canta nelle chiese cristiane: l'unica differenza è nell'estensione; il cantare cristiano si limita alle poche note del suo registro vocale; il cantare musulmano, ispirato dall'entusiasmo religioso sale e sale fino agli ultimi gradini perigliosi della scala: la sua voce stridente, acuta, strozzata nella gola, sembra il gridar patetico di un gatto che fa all'amore sulle grondaie. Questo canto, che irriterebbe i nervi di un mastodonte, cessa per dar luogo ad un'altra musica istrumentale, che almeno è nuova, bizzarra, originale e caratteristica.

« La musica, dirò così *sinfonica*, accompagna i tre giri che i Dervis fanno davanti il loro capo, prima d'abbandonarsi all'ebbrezza della danza finale. La prima impressione è fantastica, ideale, inesprimibile; si comincia ad udire dei suoni vaghi, come di arpe eolie, che mormorano sommessamente quasi senza tonalità. Non si capisce se siano liuti, chitarre, viole, violini o violoncelli, nè se le corde siano pizzicate colle mani o accarezzate da un arco. Certo ch'è un effetto ammirabile d'idealità, del quale un compositore d'ingegno potrebbe valersi in qualche opera fantastica o melodrammatica. Al suono flebile delle corde si aggiunge il dolce gemito d'una specie di flauto, accompagnato dal salmodiare del coro: l'effetto, lo ripeto, è sublime, completamente etereo; e quando i Dervis, ammaliati

da quella musica, cominciano a girare, girare e girare la fantastica ridda, quasi un'irresistibile voglia vi prende di accompagnarli nel loro ballo turbinoso. I tre giri in processione che fanno i Dervis davanti ai loro capi, sono accompagnati da due profondissimi inchini, che fanno sopra sè medesimi quando passano davanti al *mirah*: l'ultima volta girano il piede destro sul sinistro, o viceversa, e cominciano la ridda rituale che dà il nome alla loro setta; alzano il capo verso il cielo, tengono gli occhi semichiusi, e, prima d'incominciare la danza, lasciano cadere l'ampio tabarro che tutti li copre: allora si vede il vero costume caratteristico dell'ordine, che consiste in un farsetto bianco e in una sottana alta un palmo da terra, tutta a pieghe unite, presso a poco come quella dei Greci e degli Albanesi, ma molto più lunga. È sorprendente come possano resistere a girare due ore di seguito sul loro asse, senza cadere briachi o sfiniti; mi ci ho provato nella mia camera, ed in capo a un minuto, se non mi appoggiava ad un mobile, ero bello e disteso per terra. Bisogna dire che ci è una regola apposita, un modo particolare di mettere un piede dietro l'altro per girare, che facilita l'esecuzione di questo esercizio acrobatico. Aggiungasi a questo la fede, l'entusiasmo religioso, da cui sono realmente compresi. Molti di questi Dervis sono giovani, uomini bellissimi, con nere sopracciglia, occhi di fuoco, folte barbe, figure slanciate; girano tenendo le braccia distese al livello delle spalle e la testa alzata verso il cielo, con una espressione di misticismo, di estasi ammirabile. Si direbbe che non toccano terra, ma

che volano; dall'espressione sovranaturale delle loro fisionomie pare che sognino le delizie del paradiso di Maometto, fantastiche Urì, voluttà palpitanti, piaceri dell'altro mondo!

« Le loro sottane girano e girano come il crinolino di una crestaia: mirabile a dirsi, non si toccano mai l'uno coll'altro, sebbene sieno più di quaranta in ristrettissimo spazio; se uno minaccia di toccar l'altro, l'accolito dello Scheik, che li sorveglia, batte forte coi piedi sull'assito, e la danza riprende il suo corso regolare ed ordinato. Qualcheduno non resiste alla fatica, all'eccitazione, e si ritira spossato, affranto; allora l'accolito è pronto a gettargli il mantello sulle spalle bagnate di sudore. Lo Scheik, sempre seduto al suo posto, guarda con severa compunzione lo strano spettacolo di cui si pasce da più che sessant'anni. »

Gli alimenti nervosi caffeici, che si distinguono per la presenza della *caffeina,* a cui si associano diverse essenze, possono solo ad alte dosi e in individui molto eccitabili, produrre una forma speciale e fugace di ebbrezza, che io chiamerei *caffeica.* È una specie di eretismo convulso, accompagnato da una vivacità singolarissima di sensazioni, di pensieri e di movimenti, a cui può associarsi anche una irresistibile voglia di ridere. Io l'ho provata, bevendo cinque tazze di caffè l'una dopo l'altra, e l'ho descritta nella mia *Fisiologia del piacere* [1].

[1] MANTEGAZZA, *Fisiologia del piacere.* Ediz. V, stereotipa, pag. 177. Milano, 1870, presso Giuseppe Bernardoni di Giovanni e la libreria di Gaetano Brigola.

Per provarla conviene essere molto sensibili od esser già in lieta disposizione d'animo; perchè se a caso noi fossimo tristi o disposti a vedere il mondo attraverso ad un vetro verde, allora l'ebbrezza caffeica non si avrebbe, e in suo luogo si proverebbe invece uno stato di inquietudine dolorosa, o anche si sentirebbe una tristezza ancor maggiore del solito. Per provare questa forma nobilissima di ebbrezza, che quasi sempre ci porta in regioni molto elevate del mondo ideale, si esigono tali e così rare circostanze insieme riunite, che davvero la fanno la più rara di tutte le ebbrezze. Invece è comune e sommamente benefica quell'influenza particolare di eccitamento che producono su di noi i caffeici, e noi la studieremo, occupandoci del caffè e del tè.

L'*ebbrezza alcoolica* è la più comune, la più conosciuta di tutte le ebbrezze, e benchè varii di carattere e di intensità, secondo la dose dell'alcool assorbita, e più ancora secondo i diversi eteri che l'accompagnano nelle mille bevande fermentate e distillate che rallegrano e abbrutiscono il bipede planetario, essa ha sempre una stessa fisonomia generale, che tracceremo rapidamente, facendo la storia dell'alcool. L'ebbrezza alcoolica è brillante e spiritosa collo Champagne; può esser tumultuosa e carnevalesca col vino in generale; può essere soporifica colla birra; convulsiva, eretistica coll'assenzio; brutale e feroce coll'acquavite; e così via via. Quanto lontani siano i gradi estremi di queste ebbrezze, lo sappiamo tutti; e basti il ricordare il leggero esilaramento che consiste in una vita più piena

e in un pensiero più facile, e il letargo più profondo che può giungere fino alla morte apparente.

Egualmente lontani fra di loro sono gli estremi della scala dell'*ebbrezza narcotica*, di cui trovate fatta la storia nella mia *Fisiologia del piacere* e in questo libro, nella fisiologia degli alimenti nervosi narcotici. Dall'assopimento vellicante del tabacco fino al letargo fantasmagorico della coca o dell'oppio, e fino al delirio più tumultuoso e baccante, noi abbiamo dai narcotici tutte quante le note dell'ebbrezza; mentre nella forma delirante abbiamo quasi lo stesso quadro, tanto per l'ebbrezza alcoolica, quanto per la narcotica. Il *coquero*, che gridando e saltando su pei tavoli, coll'occhio iniettato e la pelle rossa, si proclama l'uomo più beato del mondo, rassomiglia assai all'ubbriaco di vino, prima che la semiparalisi muscolare lo faccia titubare, vacillare e poi cadere; e lo si potrebbe scambiare con un ubbriaco, così come l'oppiofago nello stato delirante. È questo stato comune all'ebbrezza alcoolica e alla narcotica, che io proporrei di chiamare col nome di *ebbrezza baccante*[1].

L'uomo in questo stato è seminudo, come una baccante, perchè ti mostra nude le parti più oscure del suo carattere; perchè nel tumulto che

[1] Anche Balzac, quel profondissimo conoscitore del cuore umano s'accostò alle mie idee, chiamando l'ebbrezza un *naufragio;* ma maligno com'era, aggiunse subito che l'amor proprio era il solo sentimento che galleggiava: « *Dans le naufrage de l'ivresse on peut observer que l'amour propre est le seul sentiment qui surnage.* »

lo agita memorie e speranze, passioni e pensieri vengono a galla, e ogni cosa si confonde scapigliata e confusa. Come la baccante, l'ebbro agita il tirso, e danza, e schiamazza senza pudore e senza ritegno, invaso da un bacchico entusiasmo. E chi, vedendo parecchi uomini in questo stato, sia poi prodotto dall'oppio o dal vino, dalla coca o dal gin, non rircorda le parole di Tacito, quando parla di Messalina e delle amiche che le fanno corona? *Feminae pellibus accinctae assultabant ut sacrificantes vel insanientes bacchae. Ipsa crine fluxo, thyrsum quatiens, juxtaque Silius hedera cinctus, gerere cothurnos; jacere caput, strepente circum procaci choro.*

Callimaco in un suo epigramma dice, che il vino eccita nel nostro corpo una tal tempesta, quale suol essere nel mare della Libia.

Ogni forma di ebbrezza ha uno stadio particolare, che direi patologico; e in cui anche fuor della dose eccessiva dell'alimento nervoso, che può rendere l'ebbrezza molto rassomigliante ad un avvelenamento; per disposizione particolare dell'organismo le sensazioni non sono piacevoli e abbiamo anzi spesso un'ebbrezza *dolorosa*. È allora che il caffè rende irascibile, pessimista, che ci fa desiderare la morte; è allora che il vino intristisce invece di rallegrare, ci rende riottosi e disposti a battere e ad offendere; si è allora che le immagini suscitate dalla fantasmagoria dell'oppio, della coca o dell'hascisch, invece di di essere liete e ridenti, son tutte tristi, spaventose, nerissime. Dopo le *delizie del mangiatore d'oppio* avete allora i *tormenti del*

mangiatore d'oppio. Quasi sempre questo stato patologico dell'ebbrezza tiene dietro alle forme liete, per esaurimento della sensibilità, per abuso dell'alimento nervoso o per particolari disposizioni morbose di tutto l'organismo. Vi sono alcuni che non possono tollerare il vino o l'oppio o il caffè, perchè non provano che lo stato patologico della loro ebbrezza; e lungi dal rallegrarsi di questi doni preziosi della natura, non ne provano che danno o dolore. Per lo più è invece per tutti ebbrezza patologica quella che tiene dietro inesorabile e sicura all'abuso della lieta ebbrezza; così come del resto avviene per quasi tutti i piaceri della vita, quando con essi si alterano profondamente le leggi che governano l'esercizio fisiologico delle funzioni. Il libertino ha nausea delle donne dopo averne succiato fin l'ultima goccia di nettare, e il ghiottone ha nausea dell'odore delle casseruole che ha vuotato con troppo entusiasmo.

Nè qui finisce la patologia dell'ebbrezza, chè lunga ne è la storia, ed ogni alimento nervoso ci mostrerà una dolorosa litania di guai che tengon dietro all'abuso di esso. L'alcool solo ha un volume di anatomia patologica che gli è propria, e un'altra ne ha l'oppio, e forse la scienza dell'avvenire la scriverà anche per altri inebbrianti meno usati fra noi.

Ogni alimento nervoso modifica in modo speciale le cellule nervose centrali, e queste esigono nuovo alimento, per rimanere in quello stato che diventa abituale; così come le altre abitudini imprimono modificazioni, che l'organismo rende necessarie, facendoci ripetere istintivamente quegli atti che le

hanno prodotte. Io son sicuro che la scienza dimostrerà un giorno che esiste una cellula nervosa *alcoolizzata, oppiata, cocata*, ecc., la quale esige un quotidiano tributo di alcool, di oppio, di coca. Quando invece per malattia l'organismo è turbato ed anche le cellule nervose si trovano in condizioni diverse del solito, si modifica profondamente il bisogno dei soliti alimenti nervosi; ed anzi uno dei sintomi più chiari di molte malattie è quello di perdere il gusto per il tabacco, o il vino o il caffè; così come il ritorno della salute è annunciato col riapparire delle antiche simpatie. Molte volte il malato stesso, prima ancora del medico, s'accorge di star meglio, e lo annuncia coll'animo commosso di gioia: *Ritorno a desiderare il vino*; *ho bevuto la birra con piacere; ho potuto quest'oggi fumare un sigaro;* e così via. Tutti questi fatti, che cadono ogni giorno sotto i nostri occhi, ci fanno divinare, prima ancora che la scienza ce l'abbia sperimentalmente dimostrato, che gli alimenti nervosi mantengono le cellule nervose in uno stato speciale e permanente, che esige sempre nuove dosi di essi per mantenersi tale, e che si esprime a noi colla forma di un' *abitudine*, di un *bisogno abituale;* e questo stato molecolare misterioso è distrutto o sospeso dalla malattia.

L'azione degli alimenti nervosi segue le leggi di tutte le altre sostanze che modificano profondamente i nostri organi. Essi si rendono tanto più tollerabili, quanto più hanno agito lungamente sopra di noi; e il più delle volte si deve sempre accrescerne la dose per averne lo stesso grado di eccitamento.

È anzi questa la ragione principale che conduce l'uso all'abuso e che del bevitore fa un ubbriacone, di un dilettante di tabacco fa un vizioso fumatore. Eppure, anche senza nulla detrarre alle scarse gioie della vita, vi è un mezzo igienico per continuare ad esilararsi degli alimenti nervosi senza portarne la dose a quantità pericolose; e consiste nel sospenderne l'uso per qualche settimana o anche soltanto per qualche giorno. Nulla è più sapientemente salubre e epicureo quanto queste interruzioni dell'uso del caffè, del tabacco, del vino e degli altri alimenti nervosi. Gran parte dell'economia delle nostre forze e della nostra felicità sta nell'uso sapiente e moderato di questi amici della gioia, che hanno per loro natura l'istinto di camminare lungo quello stretto argine che separa due abissi; la noia e l'orgia; il diletto e il vizio; l'eccitamento e la lussuria; la poesia e il *delirium tremens.*

O adulti, rispettate la vergine sensibilità dei fanciulli e degli adolescenti, se volete mantener loro aperta la feconda risorsa degli alimenti nervosi nell'età delle lotte e dei dolori. Io credo di aver conservato anche oggi, che son molto vicino ai *pesanti quaranta,* molta ingenua sensibilità per tutte le gioie più innocenti della vita, perchè fino ai vent'anni non ho mai preso nè vino, nè caffè, nè tè, nè tabacco.

Come è già stato provato per l'alcool, è probabile che la scienza dimostri anche per gli alimenti nervosi, la loro capacità di unirsi (forse di combinarsi chimicamente) colle cellule nervose, perchè la modificazione dei centri del pensiero e della sensibilità

è tale e tanta per l'uso continuo di queste sostanze, che la permanenza di quello stato è una condizione indispensabile alla vita. Per chi ha abusato lungamente di alcool, di coca o di tabacco può avvenire la morte per mancanza di alcool, di coca o di tabacco; e queste sostanze sono in questo caso necessarie come l'ossigeno, come gli albuminoidi, come il sal marino. E questi son casi di morte diretta per mancanza di un alimento nervoso, che forse è divenuto un elemento integrante indispensabile della chimica dei nostri tessuti, ma la loro privazione può produrre una morte non meno inesorabile, ma più indiretta, rendendo la vita così dolorosa da esser un peso insopportabile, per cui l'uomo cerca la morte. La mancanza di alcool, di oppio, di coca, di haschisch fu causa di molti suicidii; e tutti i medici che hanno curato in gravi malattie *coqueros, ubbriaconi* o *oppiofagi,* sanno per esperienza che anche con febbri gagliarde e forti guasti organici hanno dovuto concedere ai loro malati forti dose di coca, di alcool o di oppio, a rischio di ucciderli, se avessero voluto imporre una rigorosa astinenza dei prediletti eccitanti.

Lo studio profondo di tutti questi fatti diversi mi va persuadendo ogni giorno più della verità della mia teorica, che cioè gli *alimenti nervosi,* venendo, con alcuni dei loro elementi più attivi, in combinazione chimica con alcune provincie speciali di cellule nervose, ne modificano il carattere *fisico* e quindi anche il *morale* (come direbbe il volgo), che per noi è la stessa cosa; e creano nuovi e prepotenti bisogni, perchè quel carattere si mantenga;

e in ciò questi elementi vengono a rassomigliarsi assai a tutti quegli agenti che si chiaman morali, e che sono gli affetti, gli odii, le passioni ecc. L'abitudine di un odio o di un amore, è così necessaria alla vita fisiologica di una cellula nervosa, come lo è il caffè per una cellula *caffetata* e l'oppio per una cellula *oppiata*. E gli alimenti nervosi spiegano per questa ragione una tale e una così prepotente azione sulle masse umane, da potersi eguagliare agli agenti morali più formidabili. L'alcoolismo e l'oppiofagia fanno parte del carattere nazionale dei popoli europei e dei popoli asiatici, così come la vanità è un fattore molto francese e l'amore è un fattore molto italiano; e nessuno potrà dire di conoscere un popolo, se insieme alle sue attitudini mentali e all'atteggiamento delle sue passioni non si studieranno gli alimenti nervosi che predilige. Nè si gridi all'anatema dagli spiritualisti ignoranti, perchè io oso confrontare momenti identici delle passioni più nobili e degli alimenti nervosi. Nessuno oserà confrontare l'amore alla gialappa; ma l'uomo di scienza deve studiare il perchè, in un momento dell'azione di questa radice sul nostro organismo, si abbia la diarrea, così come si può averla aspettando il momento sospirato di un ritrovo amoroso. La contemplazione di un atto generoso ci fa piangere collo stesso meccanismo con cui ci fa lagrimare una cipolla, benchè le cipolle e la generosità sian cose non comparabili.

Attraverso i tempi, selvaggi e uomini civili sono andati avidamente cercando gli alimenti nervosi, e solo da pochi secoli gli Europei possiedono il ta-

bacco, il tè, e il caffè; da pochi anni soltanto hanno la coca; ma le poche centinaia che l'uomo oggi conosce sono un nulla a petto dei mille e mille che ancora ci riservan tante selve inesplorate, tante foglie, tanti semi, tante radici, tanti succhi ignoti. E anche la ricca natura sarà fra pochi secoli ben poca cosa dinanzi ai tanti e tanti eteri, che la chimica saprà fabbricarci, e che ognuno a modo suo, ucciderà e inebbrierà questi nostri nervi così avidi di sentire, e farà così variamente pensare queste nostre cellule tanto assetate di pensiero. Infinite sostanze faranno oscillare in modi infiniti tutte le molecole dei centri nervosi, allargando gli orizzonti della gioia, dell'azione; del pensiero e della lotta.

CAPITOLO IX.

Prime linee di una fisiologia delle feste. — Feste selvaggie e feste civili. — Elementi necessarii d'ogni festa. — Feste di famiglia, sociali, cosmiche, nazionali, religiose ed altre. — Intreccio delle varie feste. —

L'aver messo vicine l'una all'altra cinque feste, l'aver raffrontato diversi quadri della natura umana mi fa scorgere alcune analogie e alcune differenze; mi fa quasi abbracciare alcune linee di prospettiva, che messe insieme formano un paesaggio. È di certi studii come di due figure piane prese da diversi punti di vista e che poco chiare e poco vive, se son vedute l'una dopo l'altra, vengono a completarsi, se messe vicine, e, fondendo le loro linee e i loro colori, ti danno un'immagine stereoscopica, intorno a cui l'occhio corre soddisfatto, accarezzando i contorni di una forma compiuta. Dai due quadri nasce allora una statua; da due immagini nasce il tipo che soddisfa l'occhio e la mano, che accontenta i sensi e la mente.

La storia delle feste è gran parte della storia umana, e s'io volessi citar popoli e paesi e studiar le vicende per le quali esse mutan forma e colori nel luogo e nel tempo, dovrei nella cerchia angusta

di poche pagine darvi un arido calendario di nomi, e dovrei fare tante e così crudeli mutilazioni, che il mio lavoro sarebbe una carneficina meglio che una storia. Qui dunque nessuna storia, ma due linee di fisiologia elementare.

Una festa è una corona di gioie, di cui l'uomo si inghirlanda il capo, quando, ricordando un fausto evento della sua vita, o della sua famiglia, o dei suoi padri, o volendo bevere in più ampia coppa il néttare del piacere, invita altri uomini a inebbriarsi dello stesso licore, a incoronarsi della stessa ghirlanda.

Un uomo solo, per quanto potente, per quanto ricco di sensi e di danaro, non può fare una festa. La più semplice, la più egoista è sempre di due persone, e anche allora conviene che esse portino al banchetto solitario il lusso del sesso diverso, conviene che si profondano le gioie del sentimento più generoso e più ricco; perchè si possa avere una festa.

Nè da una sola gioia può mai nascere una festa, per quanto la gioia sia grande, sia potente, sia divisa da migliaia e migliaia di uomini. — Nella corona più semplice, i fiori del prato si intrecciano pur sempre alle foglie dell'edera o del mirto, e il contrasto dei colori e l'armonia dei profumi raddoppian la bellezza di una ghirlanda; così come in una festa i tripudii dei sensi, le delizie della musica, l'amore degli uomini e delle belle cose, e l'entusiasmo popolare e il moto concitato dei muscoli si avvicendano e si intrecciano in un'unica corona di gioia. Le scintille scoccano più lucide e più forti,

quanto più di piaceri noi mettiamo vicini; così come una ghirlanda si fa più bella, quanto più vi riuniamo di frondi del bosco, di fiori del prato, di profumi del giardino.

E ogni giardino dà i suoi fiori. Il selvaggio *payaguà* non ha archivii scritti come noi, nè annali scolpiti sui monti come il messicano, nè storie intrecciate nei fili colorati di un *quipus* come l'antico peruviano, non ha altra storia che quella del padre e dell'avo che come lui cacciavano, pescavano e si ubbriacavano. La sua storia è dell'ieri e il suo avvenire è il domani. Non ha teatri, nè altra musica che quella di una zucca; non ha altro tappeto fuor delle sabbie del fiume; non ha altra poesia che quella che si vende a due reali al litro nella bottega del *pulpero*. Nel suo giardino non ha altri fiori che questi, e li coglie e, messili vicini, fa la sua festa. Son molti, e godono più che se fossero soli, perchè anch'essi sono animali socievoli come noi. L'*agua ardiente* rialza il buon umore, e la musica rialza l'*agua ardiente;* e il moto ritmico dei muscoli eccitati dalla musica e dall'alcool s'associa anch'esso alla gioia comune; sicchè le armonie barbaresche e il tumulto d'un ballo grottesco e i lazzi e le risa e gli scherzi, e il sentirsi soddisfatto ogni desiderio e la beata dimenticanza dell'indomani fanno godere quei Payaguas, per quanto lo concede la semplice natura del loro cervello. Son poveri, perchè ignoranti e nulla vedendo di meglio e nulla intendendo di più alto al di là dell'angusta siepe delle loro idee, non desiderano altro e sono al modo loro felici; felici d'una *felicità payaguà*.

La loro festa è compiuta, è perfetta; la loro festa si chiude quando i polmoni dei suonatori sono stanchi, quando i muscoli dei ballerini sono spossati, e quando le bottiglie son vuote. La festa vuota sempre la sua tazza, la capovolge e vi si asside, aspettando che l'uomo rifatto dall'orgia e dalla stanchezza, dalla nausea o dalla noia, ritorni al selvaggio nuovi muscoli, nuovo stomaco e nuova gioia.

Le scarse gioie del selvaggio si esauriscon presto, perchè raccolte sopra povero terreno, e la sazietà è assai più vicina al desiderio, quando son pochi i bisogni che si soddisfano in una volta sola. Il ventricolo e i muscoli hanno un orizzonte ben più ristretto del cuore e della mente.

L'uomo civile invece allarga il campo delle sue feste e al banchetto delle sue gioie invita il passato e l'avvenire, la storia e la speranza, la poesia dei sensi e le sensualità del sentimento; egli intreccia nella sua ghirlanda le arti e le lettere, le armonie della musica e le più facili ginnastiche dell'intelletto. Nessuno dei suoi figliuoli e delle sue sorelle è dimenticato al convito delle sue feste; e così come la donna tempera le passioni più tumultuose dell'uomo, essa si fa più bella per piacergli; e le mille combinazioni dei piaceri si confondono, si raddoppiano, si rialzano l'una l'altra, formando un apoteosi che fa benedire la vita.

Il fondo, su cui si intrecciano tutte le feste, dalle più semplici alle più sfolgoranti, è sempre uno stato di salute soddisfacente e di tranquilla dignità. I deboli e i malati sono fuori di posto in una festa, così come non si può avere una festa, dove l'amor

proprio dei molti sia ferito od offeso. L'equilibrio della dignità soddisfatta è la nostra salute morale, e le gioie non nascono nel terreno del malato o fra le ortiche dell'uomo avvilito.

Non vi ha festa possibile in un popolo di affamati; non vi ha festa possibile in un popolo che geme sotto una vergogna. Si può simulare la festa, come la gioia; ma son fantasimi di giubilo, son menzogne di popoli o di re.

Non vi ha festa per gente che si odia, fra gente che si disprezza; non vi ha festa fra oppressori ed oppressi, fra superbi ed avviliti.

Quando al banchetto di una festa portiamo una buona salute, un amor proprio tranquillo, il cuore nè ferito nè convulso, possiam bevere anche noi nella coppa comune e raddoppiare la gioia degli altri. Ognuno allora beve del proprio vino e si inebbria di un altro liquore più dolce, più spiritoso, più inebbriante; si inebbria di quella gioia che è figlia della gioia di tutti.

Il numero infinito dei malati e degli infelici allontana i gaudenti e i fortunati l'uno dall'altro; ma quando veniamo a mescere in un unica coppa la gioia di molti, quel licore gorgoglia, fermenta, spumeggia, e, rovesciandosi dagli orli del vaso, allaga e dirompe per ogni verso in un giubilo universale. L'imitazione, la socialità, il contagio dell'entusiasmo fondono allora tutti quanti gli uomini in una massa sola, che insieme s'allegra, insieme gavazza, insieme tripudia. L'individuo sparisce nel sentire di tutti e l'uomo benedice la natura che lo ha fatto animale socievole. Allora la festa è com-

piuta e giunge all'apogeo della sua forma, all'apoteosi della sua perfezione; allora i sensi e il cuore e l'intelletto, insieme danzando nell'armonia di un'unica gioia, fanno l'uomo felice.

In ogni cosa fatta dall'uomo troviam tutto l'uomo, perchè, pigliando la matassa per qualunque parte, possiam tutta percorrerla; appoggiando il dito sulla sfera, possiam da qualunque punto studiarla tutta; ma se vi ha un quadro che abbraccia molti elementi della natura umana è al certo una festa, che riunisce molte gioie e molti uomini insieme. Nè ciò basta; l'uomo si consola assai più nello studio dei suoi piaceri che nella crudele anatomia dei suoi dolori, e se l'uomo può essere educato, se può esser fatto più morale e più sapiente per la via della gioia, io rinuncio al flagello dell'educatore antico. Epicuro, che spegne col nettare i roghi dell'intolleranza, è un educatore cento volte più efficace del carceriere e del boja. Rialzate la dignità umana, ma non bagnatene le radici coll'assenzio e col fiele. Si può esser felici e morali; si può esser morali e adorare la gioia.

Perchè una festa sia compiuta, convien sempre che la sensibilità di tutti sia portata in un mondo insolito; conviene che la coscienza dell'oggi sia, per quanto è possibile, diversa da quella di ieri. Nessuna festa quindi senza alimenti nervosi, senza vino e senza caffè, senza birra o senza chicha, senza sidro o senza tabacco. I caffeici ravvivano a più operoso lavorio il pensiero, gli alcoolici suscitano a tumulto sensi, sentimento e ogni cosa. Il loro sapiente alternare feconda le feste di insoliti piaceri, e alla

tertulia vedevamo il mate e il tè più amici delle chiacchiere e dei frizzi, lasciare il posto allo Champagne e allo Xeres più amici del ballo e del tumulto. Fuori del tabacco, soavissimo fra i narcotici, gli altri maggiori non sono invitati alle feste, perchè danno piaceri troppo personali, ai quali manca affatto la virtù espansiva, il contagio della diffusione.

Quanto più la festa contrasta collo stato ordinario della nostra sensibilità, colle nostre consuetudini quotidiane, e più vivace riesce la gioia che distribuisce alla *gamella* dei convitati, come l'ebbe a chiamare quel gigante della fantasia, che porta il nome di Vittor Hugo.

Altro carattere comune a tutte le feste, è quello che i piaceri siano tutti facili e alla portata dei sensi mezzani. Lo stento vuol essere bandito da quel convito, perchè non è che una forma di dolore e la sola stanchezza vien tollerata come portiere, che nell'ultima ora viene a chiuder le porte e a licenziare ospiti e anfitrioni. Le gioie difficili, le gioie che sono dei pochi, che son dei forti voglion sempre esser bandite dalle feste, perchè poco espansive e troppo individuali. Conviene che tutti, per quanto lo concede la natura degli individui, godano allo stesso modo e si inebbrino dello stesso liquore. Gli astemi sono fuori di posto come gli intemperanti; e fra le dighe poste dalla morale e da un certo ritegno delle forme, conviene che tutti si lascino portare dall' onda comune che tutti ravvolge e inebbria.

Le feste dei selvaggi son quasi tutte eguali: orgie e baccanali, rumori che simulano la musica e salti

che sembran balli, delirio dei muscoli e del cervello; gioie animalesche e per noi, uomini di pasta migliore, umilianti. Ma chi mi darà la voce e le parole, non dico di numerare, ma di riunire in gruppi naturali tutte le feste dei popoli civili e semicivili, delle società nascenti, mature e decrepite? — La natura della razza e del clima innanzi tutto danno la prima impalcatura a queste gioie sociali; ma poi le tradizioni storiche e religiose, le vicende politiche e principesche; le vittorie dei pochi violenti o i trionfi dei molti volenti, le gioie della famiglia e della patria, le fortune del caso e i casi della fortuna; tutto viene ad intrecciarsi in mille modi svariati, dando nuove forme e dispensando nuove gioie nel banchetto delle feste.

Eccovi ad ogni modo segnati a grandi tratti le fisonomie più salienti di queste che ho chiamato ghirlande di gioie.

Le *feste della famiglia* sono le più semplici e le più primitive. I figli, i genitori, i fratelli, i parenti colgono i fiori del proprio giardino e ne fanno ghirlanda ad un affetto comune. Il nido è ristretto, ma per questo è tanto più caldo, e gli affetti espansivi e confidenti rallegrati da liete mense, da modeste libazioni, dalla musica e dal ballo ti porgono un quadro vivace e tiepido di luce, che ti consola e ti ispira a' santi pensieri.

Il calore, che si concentra nel fuoco d'una festa di famiglia, segna con giusta misura la socialità e il valore morale d'una nazione. Esso ti elava il carat-

tere, ti educa il cuore e, temperandoti il gusto a caste gioie, ti difende dal vizio, dal baccanale, dall'orgia di piaceri tumultuosi.

Le feste ch'io chiamerei *sociali*, sono convegni d'amici e di parenti, che spesso si fanno insieme per godere di piaceri comuni, dei sensi e dell'intelletto. Qualunque motivo può esser pretesto a queste feste, ma la loro fisionomia piglia forme e lineamenti più che da ogni altra cosa, dall'affetto e dalla simpatia che sentono gli invitati gli uni per gli altri. Or modeste, or brillanti, secondo le varie fortune, or volgari ed or elevate secondo la varia coltura e la squisitezza del sentire, queste feste ci raccolgono sul tappeto d'un prato o in una splendida sala, nelle camere d'un'osteria o sulla cima d'un monte; ma ci danno poche ore d'una gioia facile e senza rimorsi.

Queste feste son più comuni e più vivaci in quei popoli, che hanno sortito da una benigna natura la facilità del riso e l'ansia del godere; e tu le vedi infatti più spesso che altrove fra i figli dei Galli.

Le *feste cosmiche* sono ispirate dal sentimento della natura, che invita molti uomini a farsi insieme per cantar osanna al sole che ingemma di fiori la terra nei primi giorni della primavera o per cantare le lodi delle messi dorate o delle uve mature, o per stringersi la mano a solennizzare insieme il tempo che passa. Son forse fra queste le feste più primitive di tutti i popoli; e durano

eterne come l'eterno giro del tempo che passa e ritorna; son le feste dell'anno che muore e dell'anno che nasce; son le feste della primavera, dell'autunno, delle messi e delle seminature.

In tutti questi tripudii vi ha sempre qualcosa di solenne, perchè l'eterna vicenda delle stagioni commuove l'uomo a tristi pensieri, che fanno spesso soffuse le fronti di una tinta malinconica. Non di raro questa sparisce sotto l'influsso delle libazioni e dei brindisi, al gaio tumulto dei parenti e degli amici.

Le *feste nazionali* si estendono in più largo campo delle altre e ricordano a tutti i trionfi o le fortune d'un popolo. Quando non sono imposte dal decreto d'un principe o buttate alle plebi in elemosina avara, sono fra le più belle espansioni del sentimento sociale. Esse mantengono vivi i più nobili sentimenti dell'uomo, e l'amor proprio di ognuno, scomparendo nell'oceano di una ambizione universale, si tempra a più alti scopi; sicchè il carattere di un popolo si rialza e si sublima. Le plebi ignoranti o sonnacchiose imparano spesso le prime lezioni di politica al banchetto di una festa popolare, e la fredda riflessione del domani viene poi a fecondare il senno raccolto per la facile via dei sensi gaudenti. Tutti i legislatori hanno per istinto divinato la potente influenza che esercitano le feste politiche sulle masse popolari, e ne hanno largamente speculato ora a scuola di civiltà ed ora a ludibrio di ambizioni principesche. E i filosofi, che studiarono profondamente quella potente influenza, meditarono tristi

cose su quei rivi di sangue che, con solco così profondo, dividono popolo da popolo.

Nelle feste popolari il tepore del nido lascia il luogo ad una luce calda e diffusa, che si estende in larghissimo campo, e la gioia, muovendosi senza barriera, con moto sconfinato, agita e rimescola profondamente il mar delle plebi. Non di raro la festa è delirio, è epidemia contagiosa di entusiasmi e di giubilo: altre volte invece il fausto evento che diede origine alla festa, è così lontano da noi che più non ne rimane la menoma traccia nella memoria dei viventi; e noi continuiamo per anni e secoli a festeggiare le gioie dei nostri remoti avi. Allora son feste più storiche chè nazionali e vogliono essere rinfocolate da posticcii entusiasmi o dai mille artifizii dell'arte di godere.

Le *feste religiose* son quelle che si ispirano a quel sentimento gigante che ha fatto rizzare all'uomo i più splendidi monumenti dell'arte e le più insanguinate ecatombe di vittime. Mistiche per l'origine, nazionali per la larghezza del campo in cui si diffondono, furono strumenti di civiltà o ordigni di tirannide, e durano con grande tenacità di vita, e spesso, scomparsa la memoria delle prime origini, si conservano come feste storiche. Studiarle leggermente sarebbe profanare uno dei problemi più ardui, sui quali suda la mente dei più intrepidi pensatori.

Queste sono le forme più elementari e più comuni delle feste; ma di raro noi le troviamo così distinte come le definisce il coltello del fisiologo, costretto sempre per crudele necessità delle cose a fare un tantino di anatomia sulle carni che esplora.

Le feste della famiglia s'intrecciano spesso colle religiose e le politiche e le cosmiche, e alla lor volta le feste socievoli pigliano la forma o il tempo da una festa storica che in sè le rinchiude, quasi piccolo serto di fiori legato a maggiore e più splendida ghirlanda.

CAPITOLO X.

Analisi delle feste. — Elementi fisiologici e patologici che le compongono. — La socialità e l'amore. — L'amore della patria e i diversi entusiasmi. — Feste nazionali. — Una festa ferroviaria. — Affetti di famiglia e sentimento religioso. — Ebbrezze e danze. — Le gioie dei cinque sensi nelle feste. — Gli spettacoli. — Una festa italiana, una francese, una portoghese, ed una inglese. — Le feste degli antichi peruviani. — Concetto artistico di una festa. — La ricchezza e lo sfarzo. — Esempi. — Elementi minori e combinazioni diverse.

Dopo aver dato uno sguardo alle variopinte ghirlande, colle quali l'uomo suole incoronarsi, conviene che crudelmente noi le pigliamo ad una ad una, e scomponendole cerchiam di scoprire l'artifizio con cui furono intrecciate. È il duro cómpito che ci siamo assunto fin dalle prime pagine del nostro lavoro, e dovessimo giungere stracchi e zoppi alla fine del nostro viaggio, vogliamo pur toccare la meta; quand'anche non avessimo altra gloria che quella d'aver tentato di stringere insieme l'arte e la scienza in campi che insieme esse non avevano ancora esplorato.

L'analisi chimica di una festa mi ha dato questi elementi:

Sentimento della socialità.

Fosforescenze o lampi d'amore.

Entusiasmo del sentimento patriottico, o affettuoso, o mistico.

Ebbrezza in tutte le sue forme e quindi anche il ballo.

Gioie dei cinque sensi.

Splendori, ricchezze, forme fisiologiche dell'amor proprio.

Questi elementi, in quantità diverse e non misurabili ancora da alcuna bilancia umana, trovansi in tutte le feste, diversamente combinati, ma siccome l'uomo porta sempre seco tutto il bene e tutto il male che stanno chiusi entro la buccia della sua pelle e sotto la volta del suo cranio; così anche nelle feste appaiono, or sfacciati ed or sonnolenti molti elementi del male; per cui l'analisi rivela in molte feste alcuni componenti patologici, che studieremo a parte e che possono ridursi ai seguenti:

Crudeltà.

Libidine.

Forme oscene dell'ebbrezza.

Forme patologiche dell'amor proprio.

Le diversa misura del bene e del male, che si versa nella coppa di una festa, le dà il valore morale; e ogni popolo e ogni tempo vi lasciano una delle impronte più marcate del loro carattere.

Dire che alle feste conviene la folla e che, escluse le famigliari, esse sono più brillanti, quanto più densa essa si fa assieme a tripudiare; è lo stesso che dire che al sangue conviene l'aria, che all'oc-

chio si deve la luce. Nel mar delle moltitudini affollate a godere si spengono i rancori degli individui e le piccole amarezze dell'amor proprio, e tace perfino, o almeno si nasconde, quella cronica e rabida invidia che separa le classi sociali. Nelle feste anche gli ottimati s' abbassano verso le plebi; i potenti fanno gazzarra cogli infimi, e almeno nel tumulto della gioia si può credersi arrivati alla repubblica universale. L'entusiasmo si riscalda poi col crescer dei corpi e dei gridi e del tumulto, e, mentre l'uno all'altro rimanda la gioia cresciuta, anche il numero diviene sorgente nuova di gioie agli occhi innumerevoli; sicchè i gaudenti son nel tempo stesso spettacolo e spettatore.

L'artista o l'anfitrione della festa gode alla sua volta di leggere negli occhi di molti la gioia ch'egli ha creato, e l'amor proprio soddisfatto raddoppia in lui l'entusiasmo di più liberali e più splendidi tributi alla gioia di tutti. Quante feste incominciate con sfarzo misurato ruppero nel mezzo dell'entusiasmo le dighe della più sicura avarizia; sciolsero i nodi alle borse meglio custodite; sicchè il bilancio del domani si trovò poi ben diverso di quello di ieri. I giuocatori, i filantropi, tutti i buoni e cattivi speculatori del denaro altrui ben conoscono questa legge della fisiologia generale delle feste; e più d'un avaro è sorpreso, e più d'un economo è fatto generoso dall'improvviso apparire d'una lista di soscrizioni, o è trascinato dinanzi alla ruota della fortuna.

Nell'oceano delle folle addensate per godere, dove l'individuo par che sparisca, per divenire una goc-

cia che, insieme alla pleiade di infinite moltitudini di altre goccie, si innalza, si agita, si gonfia e spumeggia, v' ha un calore che vince ogni altro calore; v'ha una luce che sòvrasta ogni altra luce; ed è l'amore. Fra quella folla dove i nomi sembran cancellati per lasciare l'unico posto al numero, v'hanno sguardi che si cercano e s' incontrano: nel tumulto più chiassoso dell'entusiasmo, fra i flutti più burrascosi dell'ebbrezza di tutti, vi sono occhi che si lanciano lampi; v' hanno contatti subitanei e sùbito rotti che corruscan faville; e anche dal petto dei meno fortunati, che non hanno due occhi da cercare, sorge una fosforescenza calda e amorosa che cerca e incontra altre onde e altre fosforescenze di simpatia; dacchè impunemente non si possono incontrar mai in alcun luogo e in alcun tempo uomini e donne che possano amarsi o desiderarsi. Nelle feste ogni uomo si adorna del migliore vestito, così come ogni donna intreccia al suo crine il più bel fiore del suo giardino, e i profumi della giovinezza e della bellezza si incontrano per l'aria, innamorando i sensi, formando e disciogliendo ad ogni passo mille deliziose combinazioni. In ogni festa l' amore è presente, benchè non figuri nella lista dei convitati, o nel programma ufficiale; non fa tumulto, ma sparge fra la moltitudine i suoi tesori sempre profusi e sempre intatti.

La festa ha sempre o dovrebbe sempre avere un sentimento che l'ispira e che, facendo vibrare in unisono le fibre di molti, li porta all'entusiasmo.

Ora è la patria, ora la religione, ora uno dei tanti affetti di famiglia, di consanguinei o di amici che ispira la festa; ma sempre il sentimento deve far sentire le sue note più alte, perchè la gioia tocchi le sfere più eccelse e più splendenti.

Apriamo gli archivii della storia.

« Io non mi fermerò a lungo a descrivere il giuoco del Ponte di Pisa già conosciuto da molti, veduto rinnuovarsi a' nostri giorni ne' passati anni e descritto ed illustrato nel caduto secolo dal conte Ranieri Borghi con un ampio Trattato, che abbiamo a stampa. L'origine di esso si pretende antichissima, e credesi che fosse ne' principj del secolo XI allorchè i Saracini tenevano la Sardegna, i quali sbarcati essendo improvvisamente di notte ai lidi Pisani, penetrarono col loro esercito nella città, ma volendo passare il ponte in sull'Arno che la divide, furono vinti e posti in fuga dal popolo mosso alle armi da una matrona, detta Chinsica Ghismondi, la quale era accorsa a darne avviso alla Signoria. Per la qual cosa si ordinò che il giorno primo di Gennaro giocosamente si combattesse dagli abitanti in memoria di questo fatto. La città perciò dividevasi in due parti, dette di Banchi e di Borgo, che combattevano con targoni e scudi di legno. Da prima si facea alle porte di Lucca, ma si fermò di poi che si facesse in sul Ponte, e concedevasi la vittoria a quella parte, che fugandone l'avversario rimanea padrone del Ponte [1]. »

Così la festa di San Bartolomeo, detta della Por–

[1] MANZI, Op, pag. 36.

chetta, che i Bolognesi celebravano nel giorno 24 Agosto, era un ricordo di una vittoria.

« In Venezia oltre il giuoco della Regatta celebravasi in questo secolo con grande apparato la festa detta delle Marie, la quale si continuò a fare in ogni anno fino ai tempi della guerra di Chiozza l'anno 1379, nel quale stato essendo sospesa pe' travagli della Repubblica, rimase dipoi affatto dimenticata. Attirava questa festa in Venezia gran folla di gente dalle terre vicine, ed i Signori Veneziani in tale occasione solevano tra loro grandeggiare nella pompa e nella magnificenza degli apparati, banchettandosi scambievolmente con balli, canti ed altri passatempi. Pochi giorni innanzi alla festa che cadeva alli 2 di Febbrajo nel giorno della Purificazione di Nostra Donna, ragunavansi in una Chiesa i Capi delle contrade, ed ivi gittavasi la sorte a quali contrade vi appartenesse l'adornamento delle Marie, valutandosi la spesa di ogni contrada a ducati mille. Erano queste Marie dodici Donzelle scelte tra le famiglie dei cittadini, che precisamente vestivansi con cotte ricamate di oro e di argento, e ponevansi loro in testa corone d'oro, ed al petto fascie di gioie che a tale effetto toglievansi del tesoro di San Marco. La cura dei rimanenti ornamenti commesso era a' principali delle contrade, i quali facevano a gara di superarsi tra loro nel gusto e nella ricchezza. Adornate queste Donzelle in tal modo, salivano sopra certa scafa a ciò preparata, e seguite da gran numero di brigantini e

di gondole tutte parate a festa, si portavano a San Marco a levare il Doge e la Signoria, e partendosi di là ne andavano tutti insieme alla Chiesa di Santa Maria Formosa, ove cantavano una Messa solenne, terminata la quale riconducevansi le Marie in sulla istessa scafa in trionfo pe' canali della città con suoni e con canti. E così praticavasi pei tre dì che durava la festa. Intanto le Donzelle di mano in mano passavano avanti la casa dei parenti loro ivi fermavansi, e in balli, canti, conviti, ed altre gioie ivi consumavano il resto della giornata. Questa festa ebbe origine da alcune Donzelle rapite dai Corsari Triestini l'anno 943, i quali sapendo che nella festa della Purificazione della Vergine facevansi molti sponsali dal Patriarca nella Chiesa di San Pietro a Castello, ne vennero di notte con due galee, e nascostisi nel Vescovato, la mattina mentre si festeggiava entrarono improvvisamente entro la Chiesa colle armi, e rapirono le Donne con molte robbe e navigarono verso Trieste. Fattosi gran rumore ed intesane la cagione, il Doge Pietro Candiano III raccolte in fretta quanta gente e navi potè, e montato in nave egli stesso raggiunse a Caorle i Corsari, che stavano sul lido a partirsi la preda, e tagliatili a pezzi e brugiate le lor galee, rimenò in trionfo a Venezia le donne colle lor suppellettili. Ed in memoria di ciò si ordinò la festa sopradescritta [1]. »

E bastino questi pochi esempii di feste patriottiche, chè ognuno di noi ha potuto cogli occhi suoi in

[1] MANZI, Op., pag. 44.

Italia assistere a molte di quelle che si celebrarono dal 1848 ad oggi, e delle quali sentiamo ancora caldo l'entusiasmo. Possano esse fornire ai posteri argomenti di quadri all'artista e al poeta; soggetto di studio al filosofo.

Come nel Medio Evo le coronazioni di poeti laureati offrivano occasioni a feste solenni; così nei tempi moderni altri fatti ben più grandi, come l'apertura del Canale di Suez e l'inaugurazione delle grandi ferrovie ci diedero spettacoli grandiosi, commoventi. Qui non più il sentimento della patria, ma l'ammirazione unanime di una grande conquista della civiltà suscita l'entusiasmo e riscalda l'atmosfera, entro cui poi foleggiano le gioie minori convitate ad ogni festa.

Eccovi un cenno di una festa della civiltà moderna tracciata da Luigi di Collobiano segretario della legazione italiana agli Stati Uniti. È l'inaugurazione della gran ferrovia che congiunge il Pacifico all'Atlantico.

« Superate con energia indomabile tutte le difficoltà, la ferrovia si spinse verso il suo compimento con una attività, anzi una foga senza esempio.

Il decreto di concessione accordava alle Società assuntrici dell'impresa la convenuta sovvenzione, in ragione diretta della lunghezza delle linee costruite da ciascuna.

A questa ragion d'interesse s'aggiunse il puntiglio, l'amor proprio; quindi una gara tra le due società di giunger prima al punto di congiunzione.

Più non si badava al dispendio, purchè il lavoro progredisse colla maggior celerità possibile.

Le due linee si avvicinavano semprepiù; il numero degli operai fu spinto al massimo limite: il materiale della ferrovia, le provvisioni giungevano senza posa, in masse enormi, sui punti in costruzione; nessun accidente o contrattempo poteva arrestare questa corsa sfrenata: accadeva che un convoglio andasse capovolto? se ne raccoglieva la parte rimasta illesa, il resto gettato fuor della via, abbandonavasi alla ventura. Una volta un macchinista ricevè l'ordine di metter in moto una locomotiva; egli ricusa dicendo che la è troppo a cattivo partito, sì che volendola scaldare, certo scoppierebbe. Per risposta riceve licenza dal servizio. L'ordine è dato ad un altro macchinista il quale, per la stessa ragione, ricusa anch'esso di obbedire, ed è licenziato alla sua volta. Se ne trova un terzo il quale obbedisce e parte: un'ora dopo la macchina scoppiava uccidendo d'un colpo il macchinista, il fuochista e l'ingegnere. — Questo episodio è narrato nel rapporto del commissario del Governo.

Nel mese di marzo 1869 i costruttori della linea *Centrale* erano riusciti col lavoro di un sol giorno a collocare le rotaie sopra un tratto di 10 chilometri; gli operai della sezione della *Unione* vollero far meglio, e vinsero la prova; in un giorno armarono 11 chilometri e mezzo di ferrovia. Ma i loro rivali non vollero darsi vinti. Raccolsero tutte le forze che era possibile adoperare sopra un sul punto, ed in 11 ore di lavoro riuscirono a collocare circa 17 chilometri di rotaie. Questo fatto, senza esempio cer-

tamente, compievasi il 28 aprile 1869. Un testimonio oculare, il corrispondente del giornale l'*Alta California*, narra che i primi 240 piedi di rotaie furono collocati in 80 minuti; i susseguenti 240 in 75!

A questi possono aggiungersi altri particolari non meno autentici. Un treno portante 2 miglia di rotaie, cioè 210 tonnellate circa di ferro, fu scaricato da una squadra di operai chinesi in 9 minuti e 37 secondi. Le prime sei miglia furono armate in 6 ore e 40 minuti, e durante tal tempo non un solo dei 1500 operai chiese un istante di riposo. Ma ciò che può dare la misura dell'entusiasmo col quale lavorava quell'esercito di operai, è questo che tutte le rotaje per armare il tratto di 17 chilometri di ferrovia, del peso di mille tonnellate circa, vennero collocate da 8 uomini soltanto, trascelti come i più abili e robusti fra i 10,000 posti all'opera.

Il lavoro in quel giorno fu tutto fatto alla corsa. Una vettura col carico delle rotaie s'avanza sul tronco della ferrovia; la trascinano due cavalli attaccati in fila, e spinti al galoppo. Un'altra vettura che ha già deposto il suo carico di rotaie le viene all'incontro. Ei pare che ne debba nascere un contrattempo, perchè due vetture correntisi all'incontro non potranno certamente proseguire sopra una sola linea. Tuttavia la vettura carica, senza punto allentare la sua corsa, procede innanzi: la seconda vettura vuota s'arresta; a braccia d'uomo vien sollevata e trasportata fuori del binario; quella carica passa oltre, i conduttori scambiano un *hurrah* cogli altri compagni di lavoro, e ognuno non s'occupa che della sua bisogna. All'estremità della linea

due uomini gettano de'tronchi di legno in traverso alla vettura, che s'arresta subitamente. Quattro operai posti ai due lati della via tolgono con degli uncini un paio di rotaie dalla vettura, le collocano sulle traversine già prima disposte dagli operai chinesi; e immediatamente la vettura è sospinta lungo il nuovo tratto di rotaie, e si ricomincia il lavoro. Ai *tracklayers* (operai che collocano le rotaie) tien dietro un'altra squadra che rassoda colla necessaria precisione la rotaia sulle traversine, fermandovela colle chiavarde e la ribaditura; succede a questa una squadra di chinesi per compiere in ogni parte quest'operazione, e finalmente un'ultima brigata, pur di chinesi, i quali sotto la direzione e la sorveglianza di capi irlandesi e tedeschi, coprono di terra, fortemente battuta, le estremità delle traversine ond'abbiano maggiore solidità.

Intanto che si fa questo lavoro, gl'ingegneri, gl'ispettori, a cavallo, corrono senza posa lungo la linea, correggono, lodano, inanimiscono gli operai, badando a tutto perchè ogni cosa sia fatta appuntino e sollecitamente. A capo della linea, in una vettura scoperta, stanno l'ispettore generale, e il suo primo segretario, col cannocchiale alla mano, intenti, pensosi, come un generale sul campo di battaglia.

A mezzodì la vittoria è quasi assicurata: il presidente della Società è ormai certo di perdere i 500 dollari che ha scommessi col capo dei *tracklayers*, sostenendo l'impossibilità di compiere nella giornata il lavoro prestabilito. Il treno-albergo composto di case di legno, poste sopra ruote, nelle quali gli

operai-bianchi mangiano e dormono, è arrivato: la refezione dei Chinesi che fan vita a parte, è anch'essa già preparata; e tutti, bianchi e uomini di colore, ad un segnale, sospendono il lavoro, e desinano. Il quale terminato, in brev'ora ognuno corre di nuovo al lavoro con nuovo ardore.

Le giornate sono ancora brevi, il sole s'avvicina all'orizzonte e la bisogna è ancora lùnga. Ma una spinta elettrica sembra muovere quell'esercito di lavoratori; i più gravi carichi di ferro sono tolti, trasportati e collocati con un'agevolezza che farebbe credere essere per incanto divenuti leggieri; i chiodi, le viti, le chiavarde ti paiono da sè stesse mettersi a luogo: i martelli raddoppiano i colpi; i cavalli corrono del miglior galoppo. « Avanti, John! animo Paddy! via via, non c'è tempo a perdere! » Queste grida risuonano da tutte le parti; gli operai si inanimiscono fra loro, quasi fossero sul campo di battaglia.... Ad un tratto tutto e tutti s'arrestano. Lungo la linea scoppia un immenso *hurrah:* le ultime rotaie sono collocate e il lavoro ciclopico che il mattino s'era fissato di fare, prima del giungere della notte era compiuto!

Per comprendere in qualche modo le difficoltà superate in questo memorando giorno, non convien dimenticare che lavoravasi in mezzo ad un deserto, lungi da qualsiasi città e luogo abitato. Quando gli operai, che erano 1500 raccolti sopra un sol punto, sospesero il lavoro per la refezione del mezzodì, si trovarono a 10 chilometri dal luogo ove avevano il mattino fatto colazione e lasciato il loro campo: tende, vettovaglie, utensili, strumenti del

lavoro, attrezzi, l'acqua, il fuoco, ogni cosa s'era portata innanzi, senza inciampi, senza confusione, man mano che la ferrovia progrediva.

Il punto cui giunse l'opera il 28 aprile fu denominato Victory-Point, a designare che la sezione della California aveva vinto quella dell'Unione, senza speranza di rivincita; questa tuttavia non rallentò d'energia, e 48 ore dopo aveva raggiunto l'ultimo termine della sua sezione, a Promotory-Point.

Di tal modo e con tal potenza d'azione, dalla parte della California, dopo valicata la Sierra Nevada, furono costruite in 16 mesi, 562 miglia di ferrovia; l'*Unione* nello stesso periodo di tempo ne costruì 530.

Lo stesso dì, 10 maggio, nel quale la Società dell'Unione pervenne al punto di congiunzione a Promotory-Point, si fece l'inaugurazione della gran linea del Pacifico.

Un migliaio di persone rappresentanti tutte le classi della società americana si diedero convegno a Promotory-Point.

Il presidente della *ferrovia centrale,* Leland-Stanford, vi si trovava dal giorno innanzi: nel mattino del 10 arrivarono il signor Thomas Durant, vicepresidente della ferrovia dell'*Unione* e i direttori Dillon e Duff.

La festa consisteva nel solenne collocamento del pezzo di rotaia che doveva congiungere le due sezioni della gran linea.

Tra i punti estremi delle sezioni erasi lasciato una interruzione di circa 100 piedi. Due squadre composte di bianchi per l'*Unione,* e di Chinesi per

la società della California, coll'abbigliamento rigoroso ma elegante dell'operaio, si presentarono per chiudere quella lacuna. Naturalmente eransi prescelti i più prestanti operai, e fu spettacolo non men bello d'ogni altro il vedere con quanta lestezza compierono quest'ultimo lavoro. I Chinesi sopra tutti, gravi, silenziosi, prestandosi mano l'un l'altro, riscossero l'ammirazione e l'approvazione generale: «lavoravano come prestidigiatori», scrive un testimonio oculare.

Alle undici ore le due squadre si trovavano al loro posto, l'una rimpetto all'altra. Due locomotive, venendosi all'incontro sulle due linee, s'avanzavano sino all'estremo limite della rotaia e con un getto di vapore si scambiarono un saluto che fece trabalzare tutti gli astanti. Nello stesso tempo la Commissione trasmetteva a Chicago ed a San Francisco, all'*Associazione dei giornali degli Stati dell'Est e dell'Ovest,* un telegramma che diceva: «Preparatevi a ricevere i segnali rispondenti agli ultimi colpi di martello».

Mediante un apparecchio semplicissimo, i fili telegrafici della linea principale in corrispondenza cogli Stati dell'Est e dell'Ovest, eransi posti in comunicazione col punto in cui doveva essere infissa l'ultima chiavarda. A Chicago, ad Omaha, a San Francisco, ove sono i principali ufficii telegrafici più prossimi a Promotory-Point, s'era provveduto perchè la corrispondenza procedesse direttamente fino a Nuova-York, Washington, San Luigi, Cincinnati ed altre grandi città; nelle quali s'erano le cose in guisa disposte che il filo della grande linea tele-

grafica comunicasse coi fili speciali pel servizio interno degli incendii.

Mercè queste disposizioni, i colpi di martello dati a Promotory-Point pel collocamento dell'ultima rotaia avevano un'eco immediata in tutti gli Stati della Repubblica.

La traversina sulla quale doveva collocarsi l'ultimo pezzo di rotaia era di legno d'alloro; la chiavarda per unire la rotaia alla traversina era d'oro massiccio, il martello d'argento. Il dott. Harkness, deputato, sporse questi oggetti ai signori Stanford e Durant col seguente *speech:*

«Quest'oro cavato dalle miniere della California e questo legno prezioso tolto dalle nostre foreste, i cittadini di quello Stato ve l'offrono perchè divengano parti integranti della via che sta per congiungere la California agli Stati fratelli dell'Est, il Pacifico all'Atlantico.»

Il generale Sofford, deputato dell'Arizona, presentò una chiavarda fatta con oro, argento e ferro, dicendo: «Ricco per oro, ferro ed argento, il territorio d'Arizona reca questa offerta all'opera che è come l'anello di congiunzione degli Stati americani ed apre una nuova via al commercio.»

Gli ultimi pezzi di rotaie erano presentati dagli amministratori dell'*Unione*. Il deputato generale Dodge, accennando a quelli, pronunciò un discorso che conchiudeva colle seguenti parole: «Voi avete dato compimento all'opera di Cristoforo Colombo; avete aperta la via che mena alle Indie.»

L'ultima chiavarda, d'argento, fu presentata dal deputato di Nevada dicendo: « Il ferro dell'est, e

l'oro dell'ovest, Nevada congiunge col proprio argento. »

I presidenti delle due linee, i signori Stanford e Durant, ai quali toccava l'onore di fermare l'ultimo pezzo di rotaia, si accinsero a questa operazione. Nello stesso momento veniva trasmesso a San Francisco ed a Chicago il seguente telegramma: « Tutti gli apparecchi sono terminati: scopritevi il capo: stiamo per pregare. »

Chicago, a nome degli Stati dell'Atlantico, rispondeva: « Abbiamo inteso e seguiamo l'opera vostra; tutti gli Stati dell'Ovest vi ascoltano. »

Alcuni istanti dopo i fili elettrici, ripetendo per tutta l'America ogni colpo di martello che in quel punto era dato nel mezzo del continente, annunziavano agli Americani, che stavano ascoltando in religioso silenzio, che la grand'opera era compiuta.

Questa simultanea associazione di tutte le menti, per l'immensità della terra americana, in un grande e nobile pensiero, produsse un effetto che niuno che non v'ebbe parte potrebbe comprendere ed immaginare.

Quella parola che partitasi dalle misteriose terre del centro, annunziava al mondo il compimento della grande impresa, fece vibrare le più generose corde del cuore; v'ebbero lagrime e grida di gioia; poi i cappelli furono lanciati in aria e risuonò fragoroso lo scoppiò degli *hurrah* e dei viva all'America, alla grande Repubblica! Nelle principali città degli Stati Uniti una salva di cento colpi di cannone salutò l'annunzio del gran fatto, e fu celebrato con pubbliche feste.

Il presidente Grant e il vicepresidente Colfax n'ebbero allo stesso tempo avviso ufficiale dai presidenti delle due linee ferroviarie; e i principali giornali ne furono informati dai loro corrispondenti presenti alla cerimonia; per alcuni giorni il giornalismo americano non ebbe altro argomento che le notizie sulla ferrovia del Pacifico e de'festeggiamenti coi quali in ogni parte fu celebrato l'avventuroso fatto.

Come accade sempre in tali occasioni, si dissero e scrissero cose sensate e ragionevoli, cose ridicole ed assurde; poi il frastuono si venne calmando, e l'intrapresa, escendo dalle sfere dell'entusiasmo e della rettorica, rientrò nel cammino della vita pratica e commerciale, della meno rumorosa, ma più feconda attività degli uomini d'affari. »

Gli affetti della famiglia intrecciano le profumate ghirlande delle loro feste sul capo dei fortunati che hanno la sovrana fortuna di amare e di esser riamati, e le anguste pareti domestiche sanno spesso in modeste festicciuole chiuder tanta gioia e tanta festosa allegria, quanta ne può sentire il cuore umano. Ora è lo sposo che invita la sposa, i figli e gli amici a ricordare il dì felice, in cui due mani impazienti si strinsero per correre insieme la giostra avventurosa della vita; ora sono i figli che intreccian le loro corone sul capo dei vecchi genitori; or si festeggia un inaspettato arrivo o un evento fortunato; ora gli amici fanno esultanza intorno ad un grand'uomo, a cui li collega una stima comune;

in una parola non vi ha sentimento benevolo, che non possa ispirare una festa e versarvi l'onda calda e inebbriante dei suoi entusiasmi. Nella mia *Fisiologia del piacere* e in una *Storia naturale dei sentimenti* che è di là a venire, voi troverete descritti i più minuti accidenti di queste feste di famiglia, il cui studio è l'analisi di tutto intero il cuore umano.

Egualmente nella storia della religione e nella fisiologia dell'ideale, voi avete a cercare l'origine delle feste religiose, le quali piglian maggiore o minor parte nella vita di un popolo, secondo il suo diverso misticismo e più ancora secondo il suo amore per le pompe esterne. Così gli Ebrei oltre i loro *sabbati* e le loro *neomenie* avevan le feste della Pasqua, delle Pentecoste, delle Trombe, dell'Espiazione, dei Tabernacoli, della Dedica del Tempio, della sua Purificazione ecc.; mentre invece non hanno nè possono aver feste religiose quei popoli ai quali manca il sentimento del sopranaturale o che per alto sviluppo della mente lo hanno ridotto ad un Deismo contemplativo o ad una forma morale, o ad una poesia del cuore.

Quando nel progresso della civiltà la religione non corre dello stesso passo cogli altri elementi morali; e il culto diviene una tradizione di paura o un rispetto di convenienza; allora la festa religiosa si ristringe nell'angusta cerchia degli inedu-

cati o degli ineducabili, e l'entusiasmo solo ad essi offre le sue ultime e pigre onde. Per tutti gli altri la festa non è che una facile occasione di baldoria e di ebbrezze; ma l'ispirazione e il calore sono a cercarsi in cucina o nelle cantine e non più in un sentimento che già da lungo tempo ha cessato di vibrare. L' uomo è un animale così imitatore e così abitudinario, che continua per intiere generazioni in certe consuetudini che più non intende; così come fra i suoi arnesi del mondo morale suol conservare molte lire, a cui tutte le corde son spezzate. La carie lavora quanto il cannone a spazzare il vecchio mondo di molte anticaglie; ma la sua azione è lenta, e la forma della cosa si conserva per molti secoli, anche quando la midolla è disseccata e la sostanza è cribrata da mille tarlature.

In epoche lontane però il sentimento religioso vibrò in tutta la sua potenza, e le feste dei primi tempi del Cristianesimo devon aver rapito le moltitudini ad uno dei più ardenti entusiasmi, quando le pompe dei templi e delle processioni affascinavano i sensi; e gli ori e le gemme e le stole e gli incensi e le armonie della musica sacra si associavano per elevare l'uomo in una sfera di mistica ebbrezza. Nell'India vedremo più innanzi come misticismo e libidine e crudeltà, si faccian assieme in un vero pandemonio per far ribollire le moltitudini e ravvolgerle in un turbine, che è manía più che entusiasmo, delirio meglio che gioia. Così vedremo come l'elemento buffonesco si associasse nel medio evo in un assurdo connubio coll'entusiasmo religioso e come le *feste dei pazzi* fossero fra le più pazze cose

che sapesse fare quel pazzo antropomorfo, che chiamiamo *homo sapiens.*

Sia che nell'entusiasmo soffii i suoi turbini il sentimento religioso, o l'amor di patria, o qualunque altro affetto umano, è raro però che da solo e a lungo possa tener viva una festa; specialmente poi, quando ad essa prendon parte mille e mille uomini, che non hanno poi tutti nervi tesi e sensi squisiti. Anche nelle commedia che si chiama la vita vi sono tiranni ed eroi, ma son sempre pochi, e le moltitudini fanno quasi sempre la parte del coro. Per molti l'entusiasmo è lettera morta; per moltissimi è scintilla che scocca e sparisce. Per tutti questi gli alimenti nervosi tengon luogo degli affetti; e per tutti è più facile vuotare una bottiglia o sorbirsi due tazze di caffè che flagellarsi i fianchi onde ridestare nelle pigre viscere un entusiasmo sonnacchioso. Ecco perchè l'ebbrezza, meno la narcotica nella sua forma più elevata, è compagna di quasi tutte le feste; ecco perchè anche i Quaqueri, astemii, danzano per darsi l'ebbrezza muscolare; unica ebbrezza che lor si concede da leggi troppo spartane. La fisiologia degli alimenti nervosi, così come ho tentato di tracciarla in questo libro, è quindi più che mezza storia delle feste, e come è naturale in un lavoro d'analisi, voi la trovate stemperata e suddivisa nelle cento pagine di un lavoro che, al certo, non è breve.

Il ballo, che è una vera ebbrezza muscolare, è uno dei più lieti e più fidi compagni delle feste; e voi vedete ballare i minatori nel fondo delle miniere, come a Quito trovate giovani e delicate donne che ballano per notti intiere in paesi alti come il

Monte Bianco, e dove Saussure aveva appena la forza per osservare i suoi istrumenti[1]. Voi avevate fra gli antichi i balli osceni delle baccanti e il ballo pirrico o marziale dei soldati romani che si movevano a suon di flauto[2]. Avete oggi i balli vertiginosi dei negri e i balli diplomatici delle Corti europee; ma sempre e dovunque in questo splendido esercizio dei muscoli trovate uno degli episodii più brillanti delle feste; dalle più selvaggie alle più sublimi, dalle più famigliari su su fino alle feste nazionali.

E dopo l'ebbrezza voi avete nella corona di una festa intrecciate mille gioie che attingono l'origine dai cinque sensi, e, più degli altri, dai due più intellettuali, che sono la vista e l'udito. Al gusto sono serbate le delizie gastronomiche e la poesia degli alimenti nervosi; al tatto pochi e fugaci momenti di contatti voluttuosi; all'olfatto il profumo dei fiori e delle essenze, sia che che si distillino dai calici aperti dei fiori fra i giardini ed i prati, o caldi e concentrati emanino dal seno e dalle vesti delle nostre donne.

Di veri divertimenti concessi al naso nelle pubbliche feste, io non trovo nella storia altre traccie che questa, nella profonda opera del nostro Maffei sugli anfiteatri, dove, discorrendo di Licinia, a cui

[1] I *toreadores* a Quito a 9000 piedi dal livello sul mare fanno sforzi giganteschi.

[2] Beau, *Raccolta dell'Accademia delle Iscrizioni*. Tom. 35, pag. 62. Vi è illustrata assai bene questa danza.

come benemerita dei pubblici spettacoli fu fatta questa iscrizione in gran base di marmo rosso:

NOMINE
Q . DOMITII . ALPINI
LICINIA . MATER
SIGNUM . DIANÆ . ET VENA
TIONEM
ET . SALIENTES . T . F . J .

egli dice: « Questa buona donna, seguendo l'istinto della sua pietà, secondo la bizzarra religione di quel tempo, lasciò in testamento, che si celebrasse una Caccia di Fiere. Lasciò in oltre che fosse fatta una statua di Diana. A Diana Preside d'ogni Caccia erano spesso consacrati, non già gli Anfiteatri, come si è creduto, ma sì fatti spettacoli. In qual sito tale statua fosse collocata, non si potrebbe indovinare; ma non certamente nel mezzo dell'Anfiteatro, come altri ha pensato. Ordinò in oltre costei, che si facessero *Salienti.* Non si ha altrove menzione di Salienti in proposito d'Anfiteatro. Questa voce suole intendersi per cannoni o tubi da condurr'aqua. Potrebbe però sospettarsi ancora, che significasse qui quelle occulte cannelle, per le quali con artificio mirabile due volte rammentate da Seneca, si faceano salire dal fondo dell'Anfiteatro fino alla cima liquori odorosi, che schizzavano poi, e si spargean per l'aria in modo di minutissima pioggia. *Sparsioni* chiamavansi queste effusioni, e appare presso l'altro

Seneca nelle Controversie, come c'era chi retoricando chiamavale *pioggie odorate*[1]. »

La musica ha tanta parte nelle feste, che il toglierla da esse sarebbe diseccare una delle più feconde sorgenti di gioie e di entusiasmi. Sia che si elevi dal modesto strimpellio di un organetto, sia che echeggi fragorosa e onnipotente dalle corde e dalle bocche di mille strumenti; essa eleva a maggior vivezza tutte le liete sensazioni, cresce gli entusiasmi d'ogni forma, riscalda gli animi, e fonde, direi quasi, nelle sue divine armonie, tutte le altre delizie, tutte le moltiformi ebbrezze d'una festa.

E fuor della musica vi sono anche rumori festevoli, che senza misura e senz'armonia, prendon parte anch'essi nel grande concerto d'una festa, or ravvivandola ed ora interrompendola con arte ingegnosa. Il tuonar delle artiglierie, la gazzarra delle grida, il fruscio della gente e l'uragano di moltitudini gaudenti son note, che più d'una volta echeggiano felicemente in una festa e la completano. Anche l'udito ha le sue ebbrezze, nè tutte sono musicali.

All'occhio però è serbata la parte migliore nel banchetto d'una festa, chè gli spettacoli e i tornei,

[1] MAFFEI, *De gli Anfiteatri,* ecc. Verona, 1728, pag. 138.

e i trofei e i fuochi d'artifizio e le mille sorprese dei colori e delle figure, e i mille congegni dell'arte di abbellire le nostre feste, sono tutte conquiste degli occhi, son tutte inesauribili voluttà ed ebbrezze senza fine. È un mondo intiero che appartiene all'arte, e dove essa siede sovrana legislatrice e generosa dispensiera di gioie.

Il numero degli spettatori, come già ho accennato di volo, è già di per sè solo uno spettacolo, e noi tutti oggi restiam sorpresi, pensando al Colosseo che aveva, come leggesi in Publio Vittore, *ottantasette mila luoghi* (secondo qualche testo 77000), e al Circo di Tarquinio che bastava a cencinquanta mila spettatori, e il Massimo di Cesare nè conteneva 240,000, per detto di Plinio.

E dopo il numero anche l'amor proprio viene colle sue gerarchie a dar risalto agli spettacoli, separando uomini e donne secondo gli strati dell'umana società. « Alcune distinzioni generali furon dunque nell'Anfiteatro tra gli spettatori. Prima fu quella dell'Ordine Senatorio e delle primarie dignità. Questa più nobil classe ebbe luogo sul Podio tutto all'intorno. Nel mezzo di questo stava un palchetto chiuso, detto Suggesto e ancora Cubiculo, per l'Imperadore. Ne' Teatri di Roma v'eran palchetti per altre dignità ancora, nominandosi da Vitruvio con nome di Tribunali, e nominando Svetonio quello del Pretore: nell'Anfiteatro non ne trovo menzione. Altra distinzione fu per l'Ordine Equestre. Impa-

riamo da Dione, come Lucio Roscio (per cognome Ottone) Tribuno della plebe l'anno di Roma 687 portò legge del separar con diligenza ne' Teatri i sedili de' Cavalieri com'ora usiam dire, da que' degli altri. Scrive Plinio, che a persuasione di Cicerone perdonarono a costui le Tribù sì fatta legge Teatrale, soffrendo in grazia sua di buon cuore il venir con tal differenza fatto spiccare la loro inferiorità; ma sdegno ne mostrò Giovenale, benchè dopo sì gran tempo, ove disse:

Sì piacque al vano Otton, che ci distinse[1]. »

Una storia completa delle feste basterebbe appena a mostrare quanto ingegnosa sia stata la fantasia umana nel procacciare infiniti spettacoli all'occhio avido di godere: a noi fisiologi basti mostrare qualche abbozzo di quadro e alla sfuggita.

« I Giuochi di Firenze erano più civili (s'intende di quei di Roma), e tacendo quei del Calcio, e le Corse di San Giovanni già note, più di tutte grandiosa era presso questo popolo la celebrazione delle feste di Maggio. E sappiamo da Giovanni Villani, che gli artieri ed i mercanti usavano ricchi e nobili compagnie, vestendosi tutti di robbe uniforme, e cadauna prendeva un nome, quale di Amore, quale di Bacco, quale di Fortuna ed altri simili, e passavano tutto il tempo della festa in allegrezze ed in gioie, andandone per la città con istrumenti e con trombe, cantando e danzando, e scambievolmente

[1] Maffei, Op. cit. pag. 275.

regalandosi vesti e cibarie, e convitandosi a pranzi ed a cene. E nell'anno 1333 racconta il preallegato Giovanni, che ricorrendo la festa del Battista si fecero nella città due brigate di artefici, l'una in via Ghibellina vestita di giallo, che furono ben trecento, ed altre nel corso dei tintori vestiti di bianco che furono da cinquecento, i quali per un mese andavano ogni giorno a due a due per la città col loro Signore o Re della festa, onoratamente incoronato, ed avendo pur essi ghirlande di fiori in testa, e con timpani ed altri stromenti facevano nelle Piazze balli, cantavan strambotti, e si convitavano con grande spesa e magnificenza. Funestissimo tra questi giuochi di Maggio riuscì per le conseguenze quello assai bizzarro riportato dal Villani prenominato sotto l'anno 1304. E si fu che trovandosi in Firenze il Cardinale di Prato per metter pace tra i Cittadini, volendo il popolo onorarlo, in più parti della città si fecero i soliti giuochi e sollazzi con più pompa dell'ordinario, gareggiando ognuno di fare ciò che meglio potesse e sapesse per festeggiarlo. Ed infra gli altri gli abitanti del Borgo San Friano, i quali avevano per costume di fare i più belli e nuovi giuochi, mandarono un bando per la città, facendo sapere che chi desiderava le novelle dell'altro mondo, si ritrovasse il dì primo di Maggio in sul Ponte alla Carraja che ne sarebbe informato. Ordinarono a tale effetto in sull'Arno sopra alcune barche e navicelli alcuni palchi ed altri loro ingegni, sopra i quali adattarono dei fuochi, e vi rappresentarono lo inferno. Salitivi dipoi sopra molti uomini, mascherati

da demonj fingevano tormentare con diverse pene alcuni uomini ignudi figurati pei dannati, e questi e quei contrafatti altamente inabissando e gridando offrivano uno spettacolo spaventoso insieme ed orribile. La novità della cosa trassevi una folla di popolo, ed il palco essendo pieno e calcato di gente e non resistendo per essere fragile e di legno a sì grave e smisurato peso, si rovinò con tutti coloro che v'eran sopra. Talchè una immensa quantità di persone rimasero fracassate e storpiate, e molte se ne annegarono e morirono. E dice il Villani, che il guoco da beffe tornò da vero, com'era andato il bando, che molti per morte ne andarono a sapere le novelle dell'altro mondo [1]. »

Passiamo in Francia ai tempi di Caterina dei Medici, che portando d'Italia il gusto delle belle arti, rese anche le feste più splendide.

« Dans une petite île située dans la rivière de Bayonne, couverte d'un bois de haute-futaie, la reine fit faire douze grands berceaux qui aboutissaient à un sallon de forme ronde, qu'on avait pratiqué dans le milieu. Une quantité immense de lustres de fleurs furent suspendus aux arbres, et on plaça une table de douze couverts dans chacun des berceaux.

[1] Manzi Guglielmo. *Discorso sopra gli spettacoli, le feste ed il lusso degl'Italiani nel secolo XIV*, con note ed illustrazioni. Roma, 1818, pag. 30 e seg.

La table du roi, des reines, des princes et des princesses du sang, étoit dressée dans le milieu du sallon; ensorte que rien ne leur cachoit la vûe des douze berceaux où étaient les tables destinées au reste de la cour.

Plusieurs symphonistes distribués derriére les berceaux et cachés par les arbres, se firent entendre dés que le roi parut. Les filles d'honneur des deux reines, vêtues élégamment partie en nymphes, partie en nayades, servirent la table du roi. Des satyres qui sortoient du bois leurs apportoient tout ce qui étoit nécessaire pour le service.

On avoit à peine joui quelques momens de cet agréable coup-d'oeil, qu'on vit successivement paroitre pendant la durée de ce festin différentes troupes de danseurs et de danseuses, représentant les habitans des provinces voisines, qui dansèrent les uns aprés les autres les danses qui leur étoient propres, avec les instrumens et les habits de leur pays. »

Le festin fini, les tables disparurent: des anphiteâtres de verdure et un parquet de gazon furent mis en place comme par magie: le bal de cerémonie commença, et la cour s'y distingua par la noble gravité des dances serieuses, qui etoient alors le fond unique de ces pompeuses assemblées.»

Ed ora passiamo in Portogallo.

« Il 31 gennajo (1610) dopo i solenni uffizii del mattino e della sera, verso le quattro pomeridiane duecento archibugieri si recarono alla porta di Nostra Signora di Loreto, dove trovarono una macchina di legno di enorme grandezza, che rappresentava il cavallo di Troia.

Questo cavallo incominciò allora a muoversi per congegni segreti, mentre intorno a questo cavallo si rappresentavano in balli i principali avvenimenti delle guerre di Troia.

Queste rappresentazioni durarono due buone ore, trascorse le quali si arrivò sulla piazza di San Rocco, dove si trova la casa professa dei Gesuiti.

Una parte di questa piazza rappresentava la città di Troia colle sue torri e le sue mura. All'avvicinarsi del cavallo, cadde una parte delle mura, e i soldati greci escirono da questa macchina, e i Troiani sortirono dalla loro città, armati e coperti di fuochi d'artificio, coi quali essi fecero un combattimento meraviglioso.

Il cavallo gettava fuochi contro la città, e la città contro il cavallo, ed uno dei più splendidi spettacoli fu la scarica di diciotto alberi tutti carichi di quei fuochi.

All'indomani, dopo il pranzo, comparvero sul mare al quartiere di Pampuglia quattro brigantini riccamente ornati, dipinti e dorati, con infinite banderuole e grandi cori di musica. Quattro ambasciatori in nome delle quattro parti del mondo, avendo conosciuta la beatificazione di Ignazio di Lojola, per riconoscere i benefizii che tutte le parti del mondo avevano da lui ricevuto, venivano a rendergli omaggio e offrirgli dei doni cogli ossequii dei regni e delle provincie di ognuna di queste parti.

Tutte le galere e i vascelli del porto salutarono quei brigantini; arrivati alla piazza della marina ne discesero gli ambasciatori, e montati sopra carri superbamente ornati e accompagnati da trecento

cavalieri, si avanzarono verso il Collegio, preceduti da molte trombe.

Dopo di che, popoli di diverse nazioni, vestiti alla foggia del loro paese, fecero un ballo piacevolissimo, componendo quattro quadriglie per le quattro parti del mondo.

I regni o le provincie, rappresentati da altrettanti genii, marciavano con queste nazioni, e i popoli diversi stavano dinnanzi ai carri degli ambasciatori d'Europa, d'Asia, d'Africa e d'America, ognuno dei quali era scortato da settanta cavalieri.

La gente americana era la prima, e fra le sue danze ne ebbe una leggiadra fatta da fanciulli travestiti da scimmie, da macacchi e da papagalli. Dinanzi al carro stavano dodici nani montati in chinee, e il carro era tirato da un drago.

La diversità e la ricchezza degli abitanti non erano l'ultimo ornamento di queste feste: dacchè alcuni portavano in dono più di duecento mila scudi di pietre preziose[1].

Nè meno magnifiche erano le feste date alla corte d'Inghilterra, in occasione del matrimonio di Federico V, conte Palatino del Reno, colla principessa d'Inghilterra, ma il loro merito artistico si deve ad un francese.

Esse incominciarono il primo giorno con fuochi d'artificio sul Tamigi, e questi fuochi furono seguiti da una superba festa a cui presero parte tutti gli Dei dell'Olimpo, intrecciando danze adatte al loro carattere. Un ballo rischiarato con molto gusto in

[1] Père Menestrier, *Traité des ballets*, Traduz. letterale.

sale adobbate con grande magnificenza chiuse questa prima notte.

La seconda incominciò con una mascherata con fiaccole, composta di molti gruppi di maschere a cavallo. Esse precedevano due grandi carri rischiarati da un numero immenso di luci, nascoste con arte agli occhi del popolo. Nascosti da tele dipinte a nubi stavano molti suonatori che diffondevano all'intorno le più svariate armonie.

Su quei carri stavano i personaggi che dovevano rappresentare un ballo dinnanzi al re. Dopochè tutta questa pompa ebbe attraversata tutta la città di Londra, essa giunse felicemente alla sua meta, e incominciò il ballo che rappresentava il *Tempio dell'onore*, e dove sedeva a solenne sacerdotessa la Giustizia.

Il superbo conquistatore delle Indie, il dio della ricchezza, l'ambizione, il capriccio, cercarono invano di introdursi in quel tempio; chè l'onore non vi lasciò penetrare che l'amore e la bellezza, per cantarvi l'inno nuziale dei due nuovi sposi.

Due giorni dopo trecento gentiluomini che rappresentavano tutte le nazioni del mondo e divisi per squadre, comparvero sul Tamigi in battelli, dove era difficile il dire se maggiore fosse l'arte o la ricchezza. Essi erano preceduti e seguiti da un infinito numero di strumenti, che suonavano senza posa, rispondendo gli uni agli altri. Dopo essersi mostrati ad una moltitudine affollatissima, giunsero al palazzo del re, dove danzarono un gran ballo allegorico. L'argomento era la religione che riuniva l'Inghilterra col resto della terra.

Il teatro rappresentava la sfera del nostro pianeta e la verità, sotto il nome di Alitia, era tranquillamente coricata all'uno dei lati del teatro. Le Muse apersero lo spettacolo, esponendo l'argomento.

Atlante apparve con esse, dicendo che aveva saputo da Archimede, che se si trovasse un punto fisso, sarebbe facile di sollevare tutta la massa del mondo, e perciò era venuto in Inghilterra, che era questo punto così difficile a trovarsi. Da questo momento egli si scaricava quindi dell'immenso peso che per tanto tempo lo aveva oppresso, affidandolo ad Alitia, compagno inseparabile del più saggio e del più illuminato dei re.

Dopo aver detto questo, il vecchio accompagnato da tre Muse, Urania, Tersicore e Clio, si avvicinò al globo e lo aperse.

L'Europa vestita da regina ne escì per la prima seguita dalle sue figlie, la Francia, la Spagna, l'Italia, la Germania e la Grecia; l'Oceano e il Mediterraneo le accompagnavano, ed essi avevano al loro séguito la Loira, il Guadalquivir, il Reno, il Tevere e l'Achelous.

Ogni figlia dell'Europa aveva con sè dei paggi che rappresentavano coi loro costumi diverse provincie. La Francia aveva seco un basco e un brettone; la Spagna, un aragonese e un catalano; la Germania, un ungherese, un boemo e un danese; l'Italia, un napoletano, un veneziano e un bergamasco; la Grecia, un turco, un albanese e un bulgaro.

Questo seguito numeroso ballò un *ballo proemio;* e dei principi d'ogni nazione che escirono dal globo

con un brillante corteggio, vennero a ballare successivamente coi personaggi che già si trovavano sulla scena.

Atlante fece in seguito uscire nello stesso ordine le altre parti della terra; e così fu diviso in modo molto naturale il ballo in tanti atti; e ognuno di essi terminava cogli omaggi che queste nazioni rendevano alla giovane principessa inglese e coi doni che le si offrivano. »

Ed ora diremo di alcune feste che usano quelli del Cuzco.

« Per dar compimento à questo libro, il quale è quello, che appartiene alla Religione, mi resta da dire qualche cosa delle feste e solennitadi, che usarono gl'Indiani, le quali perche erano molte, et varie non si potranno trattare tutte. Gli Inghi Signori del Pèrù haueuano due sorti di feste, altre delle quali erano ordinate, et si celebrauano a tempi determinati de i suoi mesi, et altre erano estraordinarie, ch'erano per cause importanti, che occorreuano, come quando si coronava alcuno Re, et quando s'incominciava alcuna importante guerra, et quando haueuano alcuna grande necessitade di tempi. Delle feste ordinarie si ha da intendere in ciascheduno de i dodeci mesi dell'anno faceuano festa, e sacrificio differente, percioche ciascheduno mese, et ciascheduna festa si offeriuano cento castrati, i quali nondimeno doueuano essere differenti nei colori, e nelle fattioni. Nel primo mese, che chiamauano Rayme, et è il mese di Dicembre, faceuano la prima festa, e più principale di tutte le altre, e per questo la chiamavano Cascauayme, che

vuol dire festa ricca, ò principale. In questa festa si offeriva grande quantità di castrati, e di agnelli in sacrificio, e si abbruggiauano con legna lauorata, e odorifera, e i castrati portauano oro, e argento, e si metteuano le tre statue del Sole, e le tre del Tuono, padre figliuolo, e fratello, che diceuano, c'haueua il Sole, e il Tuono. In queste feste si dedicauano i fanciulli Inghi, e li metteuano le mutande, e li forauano le orecchie, e i occhi li battevano con frombole, e li ungeuano tutta la faccia con sangue, e tutto questo per segno, c'haueuano da essere Cauaglieri reali dell'Inga. Huomo forestiero poteua stare in questo mese, e festa nel Cuzco, e nel fine della festa entrauano tutti quelli di fuora, e li dauano quei bocconi di Maiz con sangue del sacrificio, che mangiauano in segno di confederatione con l'Inga, come disopra si ha detto. Doppo i sacrificii gittauano a basso le ceneri in uno ruscello, e andando con bacchette guidauano quelle giù per lo fiume cinque leghe fin che le haueuano condotte fino in mare, perchè iui il Teracoca haueua da riceuere quel presente. Nel terzo, quarto, e quinto mese offerivano parimenti i suoi castrati negri, e dipinti, e biggi, et molte altre cose, che io tralascio per non stancare. Il sesto mese si chiamaua Hataiueuzqui, Acmorai, che corrisponde al Maggio si sacrificauano parimente altri cento castrati di tutti i colori. In questa Luna, e mese ch'è quando si porta il Maiz delle aia a casa, si faceua la festa, che hoggidì è molto in uso fra gli Indiani, che chiamauano Sfimolai. Questa festa si fa doppo che a casa sua uiene la processione di-

cendo certe canzoni, nelle quali pregano, che duri molto il maiz, che chiamano Mamacora, prendendo della sua possessione una certa parte il Maiz più bello in quantitade, et mettendola in un granajo picciolo che chiamano Pirua, con certe cerimonie, coprendo in tre notti, e mettono questo Maiz nel sacco più ricco c'habbiano, e poiche l'hanno turato, e accomodato adorano questa Pirua, e la tengono in grande ueneratione, et dicono, ch'è madre del Maiz, della sua possessione, e così nasce, e consuma il Maiz. Et in questo mese fanno un sacrificio particolare, e i fattucchieri dimandano alla Pirua se ha forza per l'anno che viene, e se risponde di nò lo portano ad abbruggiare alla medesima possessione, con la solennitade, che cadauno può, et fanno un'altra Pirua, con la medesima solennitade, dicendo, che la rinouano, perche non perisca la semenza del Maiz, e se risponde, c'ha forza per durare ançora, la lasciano fino un'altr'anno. Questa impertinentia dura fino al giorno d'hoggidì, ch'è cosa molto commune fra gl'Indiani il tenere queste Pirue, et il fare la festa dell'Almorai. Il settimo mese, che risponde al Giugno, si chiama Aucaxcazqui, Intiraymi, e in quello si faceva la festa chiamata Intiraymi, nella quale si sacrificauano cento castrati Guanachi, perche diceuano, che questa era la festa del Sole, in questo mese si faceuano molte statoe di legno lauorate di Quinita tutte uestite di uestimenti ricchi, e si faceuano i balli, che chiamauano Cayo, e in questa festa si spandevano molti fiori per lo camino, et ueniuano gli Indiani molto dipinti, e i Signori con una picciola

patena d'oro posta nella barba, et tutti cantando. Si deue sapere, che questa festa cade quasi nel medesimo tempo, che noi facciamo la festa del Corpo di Christo, e che in alcune cose è simile a quella, come nel danzare, ò rappresentationi, ò canti, e per questa cagione è restata, et hoggidi resta fra gli Indiani et pareno celebrare la nostra solenne festa del Corpo di Christo. Molta superstitione di celebrare la sua antica Intireymi, l'ottauo mese si chiama Chahua, Huarqui, nel quale si abbruggiauano altri cento castrati, nel modo detto tutti biggi, del colore di Vizcacha, e questo mese risponde al nostro di Luglio. Il nono mese si chiama Yapaquis, nel quale si abbrugiauano altri cento castrati di colore castagnetto, e si scannauano, et abbrugiauano mileuies, che il gelo, et l'aere, et l'acqua, et il Sole, non del suo darono alle possessioni questo pare, che corrisponde all'Agosto. Il decimo mese si chiama Coiazami, nel quale si abbruggiauano altri cento castrati bianchi lanuti. In questo mese, che corrisponde al Settembre, si faceua la festa chiamata Situa, in questa forma: Tutti concorreuano insieme, avanti, che si facesse la Luna il primo giorno, et nel vederla mandauano fuora grande uoci, con facelle di fuoco nelle mani dicendo, vada fuora il male, dandosi l'uno all'altro con quelle. Questi si chiamauano Panconzos, e doppo questo fatto si faceva il lauatoio generale, ne i riui, et fonti: e cadauno nel suo canale, ò luoghi appartenenti, et beueuano quattro giorni intorno intorno. Questo mese le Macone del Sole cauauano fuora grande quantitade di bocconi fatti con sangue de

i sacrificii, e ne davano a ciascheduno forestiero un boccone, et ne mandauano ancora alle Guache forestiere di tutto il Regno, et à diverse Guache per segno di confederatione, et lealtade al Sole, et all'Inga, come habbiamo detto. I lauatoii, et le ebrietadi, et alcune uestigie della festa chiamata Citua, quantunque durino tuttauia in alcune parti, con cerimonie alquanto differenti, nondimeno molto in secreto, quantunque il principale, et publico sia horamai cessato. L'undecimo mese si chiamava Homaraim Panchaiquis, nel quale sacrificauano altri cento castrati, et se mancaua acqua, acciò che piouesse, metteuano un castrato negro tutto accommodato in un piano spargendoui intorno molta Chica all'Idolo, et non li dauano da mangiare, fin che non piouesse: questo si usa adesso ancora in molta parte: in questo medesimo tempo, ch'è il mese di Ottobre. L'ultimo mese si chiama Aiamara, nel quale si sacrificauano altri cento castrati, et si faceua la festa, chiamata Raimicantara Raiquis, in questo mese, che rispondeua al Novembre si preparauano le cose necessarie per li fanciulli, che si doueuano fare orecchioni il mese sequente, et i fanciulli co i vecchi faceuano una certa mostra, dando alcune uolte. Et questa festa si chiamaua Ituaimi, la quale si fa di ordinario quando pioue molto, ò poco, ouero è peste. Et quantunque hauessero molte feste straordinarie, la più famosa nondimeno era quella chiamata Ytu. La festa dell'Ytu non haueua tempo determinato: ma si faceua in tempo necessario. Per questa digiunaua tutta la gente, duoi giorni, ne i quali, non si auicinauano alle loro mo-

glie, ne mangiauano cosa salata, ne con pepe, ne beueuano Chica, et tutti si congregauano in una piazza, oue non fusse forestiero, ne animale, et per questa festa haueuano certi manti, et uestimenti, et addobbamenti, che seruiuano per quella sola, et andauano in processione col capo aperto, con i suoi manti, et per molto spacio, toccando i suoi tamburri, et senza parlarsi mai l'uno all'altro. Questo duraua un giorno, et una notte, et il giorno seguente mangiauano, et beueuano, et ballauano duoi giorni, con le sue notti dicendo, che le sue orationi erano state esaudite, et quantunque hoggidì non si faccia con tutte quelle cerimonie, è nondimeno molto universale il fare un'altra festa simile, che chiamauano Aima con ueste, che conseruano per questo effetto, come abbiamo detto. Questa maniera di processione a uolte con tamburi, et col digiuno, che precede, et con la embriachezza, che segue, l'usano per necessitadi urgenti, et quantunque il sacrificare animali, od altre cose, che non possono nascondere alli Spagnuoli lo habbiamo lasciato almeno in publico: conseruano però molte cerimonie, c'hanno origine da questa festa, et superstitione antica. Per questo è necessario auertire questo particolarmente, che questa festa dell'Ytu, è fatta fintamente, hoggidì nelle danze del Corpo di Christo, facendo le danze del Clamalla, et di Guacon, et altre simile alle sue cerimonie antiche, la qual cosa è di molta merauiglia. Nella qual cosa è stato molto necessario auertire queste abusioni, et superstitioni, c'hebbero gli Indiani nel tempo della sua gentilitade, che non siano admesse dai Curati, et Sacerdoti, la habbia-

mo parlato allungo di questa materia. Al presente basta hauer toccato l'esercitio nel quale il Demonio occupa i suoi deuoti, accioche pensandoui si ueda la differenza, ch'è fra la luce, et le tenebre, et la uerità chiostraua, et le boggie della gentilità, per molto, c'habbiano con artificio procurato il nemico delli huomini, et del suo Dio d'imitare le cose d'Iddio[1].»

E bastino questi quadri di una festa italiana, di una francese, di una portoghese e di una inglese; basti una pagina della storia del Perù per le mille altre che potremmo presentare al lettore. In ogni festa vi è sempre un ricco tributo per gli occhi, e l'artista che dà ad essa l'indirizzo trae partito dei fuochi d'artificio come degli archi trionfali, dei petali variopinti dell'infiorata e delle corse dei cavalli; dei quadri eterni della natura e dei modesti cartoni improvvisati da un imbianchino; del brillare delle vesti d'un torneo delle mascherate e delle processioni. Son quadri svariati, ma sempre ricchi di tinte sfoggianti e di subitanee sorprese; son quadri, dove il concetto storico è spesso sottil sottile, ma dove l'artista attinge le sue ispirazioni alle fonti più popolari e più facili del colorito e del movimento.

Nel concetto artistico di una festa v'ha un'arte diversa da tutte le altre; un po' drammatica e sempre poi molto teatrale; e il senso estetico raggiunge mirabilmente il suo ideale, quando fa vibrare in concorde armonia il *bello medio* come lo sentono le moltitudini; e lo fa vibrare facilmente, senza che alcuno abbia bisogno di interpretare o

[1] ACOSTA, *Historia naturale e morale delle Indie*, ecc. Trad. di Gio. Paolo Gallucci. Venetia, 1596.

di riflettere. Son queste poche parole, ma se non m'inganno, racchiudono le leggi più generali dell'estetica delle feste.

Elemento capitale d'ogni festa, oltre gli entusiasmi, oltre l'ebbrezza, oltre le cento gioje dei sensi, oltre gli spettacoli e l'armonia, è anche la ricchezza in tutto lo sfarzo dei suoi splendori.

L'avarizia non ha mai dato una festa; dacchè questa è sempre una espressione di qualche ricchezza, non foss'altro che di sole e di fiori e d'armonie; è sempre un'onda che si rovescia dalle labbra d'un calice ricolmo. Ricco è chi dà la festa; e orgoglioso d'esserlo e di mostrarlo; e la turba dei convitati viene a bagnarsi un giorno in quell'onda fastuosa che trabocca dalle porte dei fortunati; viene ad inebbriarsi un'ora della ricchezza di un solo o di pochi.

Apriamo a caso le pagine della storia e vediamo in tempi diversi, in luoghi lontani essere la ricchezza una dei più poderosi elementi delle feste.

È l'eruditissimo Maffei, che, descrivendo gli anfiteatri degli antichi, così si esprime: « Si è stimato finalmente, che nelle punte dell'ovale uno solo fosse l'ingresso, e che quella via non fosse più larga della diametrale per traverso, e non avesse quell'adiacenza di due strade per parte, che la rende sì magnifica; quando oltre all'altra ragione necessaria era tale ampiezza e raddoppiamento d'ingresso, anche per la pompa e per gli apparati con che talvolta entravano nella piazza e facevano prima di combattere superba mostra.

« Che così fosse veramente si può prima racco-

gliere da Plinio ove dice, che una volta Cesare fece tutti gli arnesi per l'Arena d'argento, quale apparato si faceva precedere pomposamente. Dice anche Plinio quivi, che allora fu veduto per la prima volta instigar le fiere con masserizie di tal mettallo .... Quando Fabio valente celebrò un giuoco gladiatorio in Bologna, fece venir di Roma gli apprestamenti, come si vede in Tacito. Ma ne gli anfiteatri fors'anco nel principio qualche specie di pompa s'introducea, che si direbbe in oggi processione a imitazione delle Circensi; mi nasce il sospetto dal cenno che ne dà Prudenzio, ove nomina la Pompa Anfiteatrale. S'impara in oltre da Isidoro, come un genere v'era di gladiatori che combatteano a cavallo, e come entravano questi un per l'una parte, l'altro per l'altra, su bianchi destrieri con elmi dorati, e con lor armi grandi e piccole, *precedendo le militari insegne;* quali apparenze e comparse richiedevano spaziosi ingressi, e alle quali tornano molto bene l'averne due altre presso il più grande. La classe di costoro era nel lor genere la prima e la più nobile, come Isidoro accenna e Artemidoro altresì, affermando, che prediceano in sogno moglie ricca e nobile. Io ravviso nel loro combattere la prima idea de' tornei e delle giostre[1]. »

Del lusso delle feste romane non v'ha chi non abbia letto; e consoli e imperatori e quanti volevano conquistare il favore delle plebi conoscevano quanta potenza vi fosse nella parola *circenses.* Ed io, che non faccio della storia, ma della fisiologia

[1] Maffei, *De gli Anfiteatri*, etc. Verona, 1728, pag. 207.

antropologica, vado citando cose e uomini soltanto, perchè mi soccorrano nel tracciare le leggi generali che governano le ebbrezze e le feste dell'umana famiglia.

Siamo a Napoli: regna la regina Giovanna, e, come dice il Manzi, possiamo immaginare quale si fosse l'amore per gli spettacoli ed il lusso di una giovane e voluttuosa regina, gli amanti della quale gareggiavano in tali circostanze di far pompa ai suoi occhi della loro splendidezza e valore. Giovanni Boccacci testimonio di vista di tali feste, così nella smania della sua amorosa Fiammetta, ce le descrive:

« La nostra città, oltre tutte le altre italiane di lietissime feste abbondante non solamente rallegra i suoi cittadini o con le nozze, o con bagni, o con li marini liti, ma copiosa di molti giuochi sovente or con uno, or con un altro letifica la sua gente. Ma tra le altre cose nelle quali essa appare splendidissima è nel sovente armeggiare. Suole adunque essere questa a noi consuetudine antiquata, che poichè i guazzosi tempi del verno sono trapassati, e la primavera co' fiori e con le nuove erbette ha al mondo renduta la sua smarrita bellezza, essendosi con queste i giovaneschi animi e per la qualità del tempo accesi, e più che l'usato pronti a dimostrare; loro dissi di convocare ne' dì più solenni alle logge di Cavalieri le nobili donne, le quali ornate della lor gioia, più care quivi s'adunano. Le quali, poichè in teatro, in grandissima quantità ragunate si veggono (ciascuna quanto il suo potere si stende dimostrandosi bella) non du-

bita che qualunque forestiera intendente sopravenisse, considerata la continenza altiera, i costumi notabili, gli ornamenti piuttosto reali che convenevoli ad altre donne, giudicasse non moderni, ma donne di quelle antiche magnifiche essere al mondo tornate. Dico adunque, al proposito ritornando, che i nostri principi sopra cavalli tanto nel correre veloci, che non che gli altri animali, ma i venti medesimi, qualunque più si crede festino, di dietro correndo si lasceriano, vengono. La cui giovinetta età, la speciosa bellezza, e la virtù aspettabile di essi, graziosi gli rende oltremodo i riguardanti. Essi di porpore e di drappi dalle indiane mani tessuti, con lavori di varj colori e d'oro intermisti, e oltre a ciò soprapposti di perle, e di care pietre vestiti e i cavalli coperti appariscono. De' quali i biondi crini pendenti sopra i candidissimi omeri da sottiletto cerchietto d'oro, e da ghirlandetta di fronda novella sono sopra la testa ristretti, quindi la sinistra un leggerissimo scudo e la destra mano arma una lancia, e al suono della toscana tromba l'uno appresso l'altro e seguiti da molti, tutti in cotale ábito cominciano davanti le donne il giuoco loro, colà lodando più in esso, il quale colla lancia più vicina alla terra colla sua punta, e maglia chiusa sotto lo scudo, senza muoversi sconciamente, dimora correndo sopra il cavallo. »

E il Manzi discorrendo delle feste degli Italiani nel secolo XIV scrive: « Tali adunque erano gli spettacoli e tali le feste che si usavano in questo secolo dagli Italiani, e tutte queste giostre, corse

e rappresentazioni, per lo più soleano pratticarsi nel tempo che dai principi o dai comuni si tenevano le corti bandite. Tenevansi queste oltre certi tempi determinati, anche in occasione di nozze, di nascite di figliuoli, di creazioni di cavalieri e di altre simili allegrezze; e siccome i principi che le tenevano, soleano altresì in tal tempo aprire ad ognuno la loro .casa e la loro tavola festeggiando con gran pompa e solennità, così anche i pubblici conviti appellavansi corti. E finalmente, come hanno notato i deputati alle correzioni del Boccacci, facevansi talvolta queste corti anche per propria magnificenza dei signori, i quali tenevano pubblicamente tavola aperta ad ognuno, ed onoravano i forestieri con ricchi doni e magnifici, ed avean tratto il nome di corte bandita, perchè si costumava in quell'età bandire pubblicamente tali feste, e così bandite intendeasi essere ogni uomo invitato [1]. »

I Gonzaghi signori di Mantova celebrarono l'anno 1340 sontuosissime nozze, e sappiamo dalla cronaca di Benvenuto Aliprando, che generosamente regalati furono tutti coloro che vi concorsero con gioie, cavalli, vesti, drappi, vasi d'oro e d'argento ed altre cose preziose. Ed ecco come rozzamente si esprime questo cronista:

Otto giorni la Corte si durare,
Tornesi, giostre, bagorde facía,
Ballar, cantar e sonar facean fare.

[1] Guglielmo Manzi. *Discorso sopra gli spettacoli, le feste, ed il lusso degl'Italiani nel secolo XIV,* con note ed illustrazioni. Roma, 1818, pag. 32.

Quattrocento sonator si dicía,
Con Buffon alla corte si trovoe,
Roba e danari donar lor si facía.

Ciascun molto contento si chiamoe.

« Splendidissime del pari furono le nozze fatte in Milano l'anno 1368 di Violante figliuola di Galeazzo Visconti con Leonetta figliuola del re d'Inghilterra. Il Corio ci dà una particolare descrizione di quel convito, ed è questa una curiosa memoria per farci conoscere il lusso di quel secolo, descrivendoci a minuto tutte le vivande che si servirono del convito in quelle occasioni. Riuscì questo sontuosissimo per l'abbondanza e per l'apparato ricchissimo, e tra i diversi príncipi e signori che vi sedettero, v'ebbe pure onoratissimo luogo l'ottimo poeta Francesco Petrarca, il quale ebbe quel giorno misto di allegrezza e di lutto per esser morto in Pavia un picciol fanciullo nato da Francesca di Brossano. Oltre i conviti e le giostre fu il novello sposo festeggiato da varie compagnie d'uomini e di donne, che state erano ordinate da Bernabò, dalla duchessa Bianca e dalla moglie di Gian Galeazzo; e fra tutte distingueasi una compagnia di trenta damigelle vestite tutte ad una foggia con gonnelle di panno bianco raccamate ad oro, e queste erano seguíte da Gian Galeazzo conte di Virtù, con trenta cavalieri e trenta scudieri tutti eguali nell'abito, e montati sopra superbi corsieri apparecchiati per la giostra ed il torneamento, con selle e gualdrappe ricoperte di oro e di gioie. Talchè afferma il Corio, che questi sponsali sembraron un magnifico e gran-

dioso trionfo. Nè erano soli i principi a sfoggiare il lor lusso in queste circostanze di nozze o d'altre feste, ma anche i cittadini principali nelle repubbliche e nelle altre città non guardavano a spese per farsi ammirare per la splendidezza e magnificenza dai concittadini loro e dagli stranieri [1]. »

« Nelle pubbliche cerimonie costumava pure da principi e dalle repubbliche fare gran pompa di apparati e di vesti, e curiose descrizioni di queste pompe ne abbiamo nelle cronache di quel tempo, ed oltre quelle ricordate dagli storici di Verona, di Milano e di Napoli; splendentissima fu la pompa di Castruccio quando fu fatto senatore di Roma, del duca di Calavria quando per opporlo ai Ghibellini di Toscana gli fu data la signoria dai Fiorentini, e di Cola di Rienzo quando in Roma prese l'ordine della Cavalleria [2]. »

Balziamo ad altri tempi e in ben altri paesi. Quando Shah Jeham si incoronò imperatore ad Agra nel 1628, egli diede magnifiche feste; e l'anniversario di quel giorno si celebrava sempre con grandissima pompa. Si facevan molte tende, tutte di scialli di Cachemire. Egli era coperto d'una quantità eguale al suo peso d'oro, d'argento e di gioielli, che si profondevano in quell'occasione fra i cortigiani. Vasi pieni di gemme si facevan ondeggiare sul suo capo e si rovesciavan sul pavimento

[1] MANZI, Op. cit., pag. 70.
[2] MANZI, Op. cit, pag. 75.

onde tutti ne facessero bottino. — La festa costava un *crore* e mezzo di ruppie (37 milioni e mezzo di lire)[1].

Da questi torrenti orientali di gemme e dai palazzi dei príncipi scendete alla sagra del contadino, o all'umile casa dell'operaio; e troverete sempre in ogni festa uno scialacquo di soldi o di scudi; un lampo di ricchezza che rallegra il cuore dell'uomo e lo riscalda coll'immagine fugace dell'abbondanza e del lusso.

Ecco come uno storico del tempo descrive la festa data in Francia nel 1581 in occasione del matrimonio del Duca di Joyeux con Margherita di Lorena.

« Le lundì 18 Septembre 1581, le Duc de Joyeuse et Marguerite de Lorraine, fille de Nicolas de Vaudemont, soeur. de la Reine, furent fiancés en la chambre de la reine, et le dimanche suivant furent mariés à trois heures après midi en la paroisse de St. Germain de l'Auxerrois.

» Le roi mena la mariée au moûtier, suivie de la reine, princesses et dames tant richement vêtues, qu' il n' est mémoire en France d'avoir vu chose sì somptueuse. Les habillements du roi et du marié étoient semblables, tant couverts de broderie, de perles, pierreries, qu' il n' était possible de les estimer; car tel accoûtrement y avait qui coûtoit dix mille écus de façon; et toutefois, aux dixsept festins qui de rang et de jour à autre, par ordon-

[1] Marsham, *The history of India*, etc. London, 1867, vol. I.

nance du roi, furent faits depuis les nôces, par les princes, seigneurs, parens de la mariée, et autres des plus grands de la cour, tous les seigneurs et dames changérent d'accoûtremens, dont la plupart étoient de toile et drap d'or et d'argent, enrichis de broderies et de pierreries en grand nombre et de grand prix.

» La depense y fut si grande, y compris les tournois, mascarades, presens, devises, musique, livrées, que le bruït étoit que le roi n'en seroit pas quitte pour cent mille écus. »

Questo non è che un frammento di quella sontuosa festa; ma essa ci porge l'occasione d'osservare un'altra forma di ricchezza propria di alcune feste, nei doni che là si diedero a molti convitati. La regina e la principessa, che rappresentavano in un ballo le naiadi e le nereidi, terminarono lo spettacolo con doni ingegnosi che offersero ai principi e ai signori che con esse avevan danzato sotto forma di tritoni. Erano medaglie d'oro incise con gusto; e ognuna di esse portava un motto d'occasione. Quella che la regina offerse al re rappresentava un delfino che nuotava sulle onde e portava nel rovescio queste parole: *Delphinum, ut delphinum rependat* (io vi do un delfino e ne aspetto un altro). Madama di Nevers ne diede una al duca di Ghisa, e vi era scolpito un cavallo marino con queste parole: *Adversus semper in hostem.* Alla sua volta madama di Ghisa diede a M. De Genevois un *arion* col motto: *Populi superat prudentia fluctus.* Madama d'Aumale offerse una medaglia a M. De Chaussin con una balena e il bel motto: *Cui sat,*

nil ultra. Una specie d'orca stava scolpita sulla medaglia che madama De Joyeuse offerse al marchese di Pons colle parole: *Sic famam jungere famae.* Il Duca d'Aumale ricevette un tritone con tridente e il motto: *Commovet et sedat.* Un ramo di corallo che esciva dall'acqua era scolpito sulla medaglia che madama de l'Archant presentò al duca di Joyeuse, colle parole: *Eadem natura remansit.*

Con questa rapida analisi delle feste io non pretendo di certo d'aver tutto veduto e tutto pesato: mi basterebbe avere studiati i principali elementi che concorrono ad intrecciare questa corona di gioie, pur riconoscendo che altri elementi secondarii possono in casi speciali associarvisi. Così in parecchie feste selvaggie un esercizio moderato e concorde dei muscoli e l'amor della lotta possono dare rilievo ad una festa; così come fra le nazioni più civili la ginnastica festiva può essere del cervello più che dei muscoli. In ogni caso però conviene che la fatica non sia soverchia e si arresti entro i confini del piacere. Quando l'entusiasmo o l'amor proprio o l'ardore delle lotte porta i convitati a battaglie feroci, che si combattono col pugno o colla parola, i limiti della festa fisiologica son già varcati; e noi ci troviam poi in piena patologia, quando corre il sangue, o l'amor proprio di alcuno si ritira lacero e contuso.

In qualunque modo si combinino fra di loro gli elementi primarii e secondarii d'una festa, essa traccia sempre nella vita umana un quadro insolito e breve;

e anche quando le feste si succedono alle feste, esse formano parecchie scene di una commedia, che si distaccano l'una dall'altra per la calma che lascia riposare i sensi e smorza il vento alle vele dell'entusiasmo. — Vi son leggi generali che governano in noi il più semplice piacere, come la festa più splendida e complessa; e l'artista, senza quasi saperlo, vi ubbidisce, tracciando il programma d'uno spettacolo o d'una festività qualunque. I preludii son sempre crepuscoli della gioia, e i varii divertimenti sono scosse alterne dei sensi, che con alterni piaceri fanno vibrare tutte le corde sensibili; finchè l'arte addensa sul finir della festa tutte le sue risorse; e, portando la gioia al parossismo, chiude l'ultima scena. E perfetta è l'arte e perfetta è la festa, quando i mille e mille, che vi han preso parte, si ritirano alle loro case piacevolmente scossi, ma non stanchi; e le ultime vibrazioni della gioia lente lente oscillano, finchè si perdono soavemente nel lavoro che si riprenderà l'indomani.

CAPITOLO XI.

Patologia delle feste. — La crudeltà. — Fiere e supplizii negli spettacoli antichi. — Ferocia dell'età media e dell'epoca moderna. — Sangue e libidine nelle feste indiane. — Schizzo di feste fisiologiche e patologiche nell'India. — Due feste messicane antiche. — Lussuria e oscena ebbrezza. — Le feste dei matti in Francia.

Per gradi insensibili si passa dalla fisiologia alla patologia, non essendo esse che due pagine dello stesso libro, due momenti della stessa vita. L'amor della lotta e una nobile ambizione ravvivano una giostra, che può essere il più vago ornamento di una festa; ma se il furore della battaglia riscalda di troppo i combattenti, può ridestarsi quella crudeltà che ogni uomo ha nel sangue per lontano atavismo, e la festa può esserne insanguinata. Così in una festa l'amore può divenire libidine, la lieta e garrula ebbrezza può farsi oscena orgia, l'amor proprio vellicato può trasformarsi in tirannia, e il vago contrasto dei colori e delle scene può mutarsi in grottesco ditirambo. E tutto ciò senza uscire dall'angusta cerchia del piccolo mondo europeo o coloniale; chè, vagando per isole e continenti, possiamo trovare uomini sempre crudeli, e pei quali il sangue delle vittime è il profumo più caro d'una festa, e

la libidine sfrenata il più cercato ornamento d'un dì festivo.

La crudeltà è troppa parte dell'uomo, perchè possa essere studiata leggermente a proposito delle feste; ma qui convien dire che essa è una delle forme patologiche più comuni delle feste selvaggie o delle feste semiselvaggie dei popoli civili. Le giostre, i tornei, i combattimenti dei galli e dei tori, e le ecatombe di molte feste africane, e le stragi indiane stanno qui a proclamare altamente questa dolorosa verità. Sfioriamo la storia.

« Primo spettacolo d'animali fu quando l'anno di Roma 502 vennero introdotti nel Circo gli elefanti presi a' Cartaginesi con la vittoria di Lucio Metello in Sicilia; ma combatter non si fecero che alla metà del susseguente secolo nell'edilità di Claudio Pulcro, se ne stiamo a Fenestella riferito da Plinio, anzi solamente ai tempi di Pompeo, se ne stiamo a Seneca e ad Ascanio Pediano. Nè d'altre bestie cominciarono combattimenti se non dopo la seconda guerra Punica, ridotta l'Africa Cartaginese in una specie di servitù. In fatti la prima menzione ch'io ne trovo nell'istoria romana, è nell'anno 568, quando Marco Fulvio celebrò con maggior apparato che mai per l'addietro i Giuochi nella guerra Etolica promessi in voto. Narra Tito Livio, che allora oltre al certame de gli Atleti veduto in Roma la prima volta, fu data una caccia di leoni e di pantere. Che questa fosse la prima, l'argomento da Livio stesso che diligentissimo nel riferire i giuochi di tempo in tempo, non ne fa anteriormente menzione alcuna, quando però nei libri che man-

cano non l'avesse fatta. Ben lo sa egli dell'essersi vent'anni dopo ne' giochi Circensi cominciato ad accrescere la pompa con esporre 63 pantere, 40 orsi ed alcuni elefanti. Ma ampliandosi il lusso e la ricchezza di mano in mano, Marco Scauro nella sua edilità fece mostra di 150 tigri e di 5 coccodrilli e dell'ippopotamo. Silla, nella sua pretura, di cento leoni e questi sciolti, dove prima soleano introdursi nel Circo legati, affermandolo Seneca. Ma vinse di gran lunga tutti gli oltrepassati Pompeo Magno nei giuochi celebrati per la dedicazione del suo Teatro. Dopo tutti gli altri spettacoli furono impiegati nelle Cacce gli ultimi cinque giorni. Vi si videro 410 tigri, 500 leoni, elefanti saettati per uomini d'Africa, lupo cerviero, rinoceronte e strane bestie fin d'Etiopia. Cesare altresì divise in cinque giorni le sue Cacce dopo la guerra civile, facendo veder per la prima volta il camelopardo, e facendo combatter nell'ultimo cinquecent'uomini a piedi, trecento a cavallo e venti elefanti, indi altrettanti con le lor torri difese da sessant'uomini. Nel numero parimente dei gladiatori ei sorpassò di molto quanto sino allora s'era veduto, avendone posti insieme quando fu edile 320 paja, come si ha da Plutarco[1] ».

E queste stragi sono ancora un nulla, se dobbiamo credere ad Eutropio, il quale racconta che nelle solennità della dedicazione del Colosseo fatta da Tito, si ammazzassero 5000 fiere; e Dione le porta a 9000.

La crudeltà si univa al ridicolo negli spettacoli

[1] MAFFEI. Op. cit., pag. 9.

romani che duravano tutto il giorno, e nella mattina si preludeva con mostre di minor pompa e fierezza. Il Maffei ricava quest'uso dalla similitudine che dà Ovidio del cervo destinato a perire nella *mattinevole arena* e dalla menzione che fa Seneca del riso che destava la mattina nell'Anfiteatro il toro e l'orso legati assieme, ammazzati poi l'uno e l'altro dal cignale. Nè minori artifizi di crudele voluttà si usavano nel portare improvvisamente dinnanzi agli occhi degli spettatori le belve destinate ad uccidere e ad essere uccise. Infatti si legge in Erodiano che i leoni uccisi nell'Anfiteatro da Commodo sorsero da sotterranei. « Ma siccome nel campo or si ergean macchine, che figuravano montagne, or si piantavano veri alberi, che formavan boschi, così alle volte occulte cave faceansi, dalle quali uscian d'improvviso animali. Il poeta Calpurnio ne fa fede, narrando in un'egloga, come nelle caccie date dall'imperador Carino, si vide cader talvolta il terreno, e aprirsi voragini, da cui bestie scappavan fuori ».

Tutti sanno quanto sangue umano corresse nel circo antico; e nell'orecchio di tutti risuona ancora il supremo saluto dei gladiatori al Cesare romano, reso immortale da uno dei più grandi pittori del secolo: *Ave Caesar, morituri te salutant.* E tutti ricordiamo con raccapriccio Commodo, che sul trono del mondo si vantò di esser stato gladiatore e d'aver vinti o uccisi moltissimi *reziarii.*

« I supplizi ancora, poich'erano in figura di spet-

[1] Maffei. Op. cit., pag. 233.

tacolo, soleano eseguirsi scenicamente, prendendo spesso i motivi dal nome. Fin quando i gladiatorii giuochi si facean nel Foro, narra Strabone di quel ladro Siciliano, che si facea chiamar figliuolo dell'Etna, e servì quasi d'intermezzo; poichè posto sopra un'alta macchina, che figurava il monte Etna, cadendo questa tutto ad un tratto, precipitò il reo tra le gabbie delle fiere, che parea covassero in quelle montagne e ne fu lacerato. Modi somiglianti si tennero nell'Anfiteatro con Orfeo, Laureolo, Dedalo e Leandro, mentovati da Marziale [1] ».

Aperte le dighe al sangue, correva e correva e spumeggiava, facendo talvolta inorridire i pietosi spettatori, e perfin Caligola...

« Scagliata la rete indarno, davan mano i reziarii al tridente.... Essendo una volta cinque reziarii restati soccombenti ad altrettanti secutori, e dovendo esserne trafitti, uno di essi, ripigliato il tridente, tutti i vincitori uccise; la fierezza del qual fatto fu deplorato fin da Caligola. » Era dunque questo Caligola più pietoso di Eliogabalo, che nelle sommità del Lusorio si fece apprestare triclinio, cioè luogo per la mensa, e mentre desinava, facea per sè solo far caccia di fiere e pugne di malfattori... »

A grandi salti balziamo per queste rupi insanguinate.

« Agnello, scrittore ravennate, nelle *Vite degli Arcivescovi* ci ha solo lasciato memoria di un giuoco, e senza però nominare quale si fosse, che solea usarsi a' suoi tempi dal popolo di Ravenna. E dice che vecchi, giovani, donne e fanciulli uscendo fuori

della città combattevano tutti ferocemente tra loro. Ed osserva che verso l'anno 690 a tanto trascorse la licenza della moltitudine, che vi furono molti morti e feriti, e fu per la città come se le fosse avvenuta una vera perdita di battaglia [1]. »

In tutta Italia si facevano in occasione di feste, spettacoli che terminavano con stragi e ferite, e citerò solo il Muratori, il quale ci fa sapere che fin dall'anno 1199 aveva San Piero Parenzo esortato gli Orvietani ad astenersi dagli omicidii in occasione dei giuochi, e ciò lo prova colle seguenti parole di un autore innominato del tempo che scrisse la vita del Santo: «*Prohibuit Urbevetanos in Carnisprivio a bellorum conflictibus abstinere, quia eo tempore sub ludi occasione multa consueverant homicidia perpetrari.*»

« In Roma non ostante che in questo secolo (XIV) fosse il popolo turbato dalle fazioni ed in assai misero stato, tuttavia in questa città il lusso era grande e vi si celebravano magnifiche feste, tra le quali celebre è la giostra dei tori fattasi nel Colosseo l'anno 1332, nella quale rinnovossi in quel luogo da tanti anni deserto ed abbandonato uno spettacolo non men degli antichi orribile e sanguinoso. Si cinse a questo effetto l'Anfiteatro di palchi di tavole riccamente adobbati di drappi di porpora, e così sopra vi sedettero tutte le Dame romane, le più famose per nobiltà e per bellezza. Giunsero nell'Arena i cavalieri, tra' quali contavansi, oltre altri nobili Romani, i figliuoli dei si-

[1] Manzi, Op. cit., pag. 7.

gnori di Rimini e di Ravenna, ciascuno riccamente vestito coi colori della sua bella, portando nel cimiero l'impresa di lei, e fatto di sè mostra pomposa al popolo ed alle donne, fieramente batteronsi contro dei tori, e ne rimasero per grandissime sventure morti diciotto e nove feriti, stati essendo uccisi undici tori. A tal sanguinoso fine riuscì quella festa, ed i corpi dei morti furono con pompa accompagnati dal popolo alla chiesa di S. Giovanni in Laterano e di S. Maria Maggiore, ove ebbero onorevole sepoltura [1] ».

E prima di lasciare i tori, noi li vogliamo accompagnare fino ai nostri giorni; infatti leggiamo nei giornali inglesi di quest'anno:

« Un combattimento di tori è stato dato in Inghilterra da una società spagnuola; la folla che si trovava nell'*Agricultural Hall* non ha potuto applaudire che alla morte di tre tori. Al momento in cui il quarto toro si precipitava nell'Arena, dispostissimo a difendersi contro gli attacchi dei *toreadores*, il signor Caleman, segretario della Società protettrice degli animali, scavalcò la barriera e si oppose alla continuazione dello spettacolo. Questa interruzione diede luogo a serie reclamazioni della folla stizzita; tuttavia si sciolse, ed alcuni giorni dopo i *toreadores* comparivano davanti il tribunale di polizia di Clerkenwell per rispondervi di una prevenzione di crudeltà contro gli animali. Il giudice pronunciò contro ognuno dei prevenuti una condanna di 20 scellini di multa o sette giorni di prigionia. »

[1] Manzi. Op. cit., pag. 26.

Anche oggi, mentre scriviamo, a molte feste spagnuole e americane prendono parte i combattimenti di tori e le *riñas de gallos*, o lotte di galli.

In tutte le società bambine, la crudeltà e la ferocia sono elementi fra i più preziosi d'ogni festa; e l'entusiasmo della lotta e le trepidazioni e la sete del sangue serpeggiano d' uomo ad uomo e fanno palpitare all'unisono immense moltitudini di gaudenti.

La crudeltà è ponte naturale a discorrere delle oscenità festive, dacchè un misterioso vincolo associa il sangue alle vampe della libidine. Nelle feste religiose dell'India oscenità e crudeltà vanno spesso d'accordo.

« Nel pellegrinaggio al tempo di Jagannât, si porta fuori sopra un gran carro l'idolo mostruoso, col gran ceffo nero e la bocca rossa, ed è trascinato da migliaia e migliaia di donne, uomini e fanciulli. Sul carro e sulla torre più di 100 fra sacerdoti e satelliti dell' idolo si fanno portare e la libidine e la crudeltà si associano in nefando connubio. Un gran sacerdote recita strofe oscene dicendo: « Questi versi son la delizia del Dio; e il suo carro non si muove che quando il canto gli piace. Il carro si arresta e un fanciullo di 12 anni fa cose oscene, innalzando inni di ardenti lodi al gran Dio; la folla nitrisce di libidine e tira il carro. Dopo alcuni minuti si arresta ancora; e allora un vecchio ministro dell'idolo con una verga fra le mani la muove in modo sconcio... E poi i pellegrini fanatici si gettano sotto il carro, e stritolati, coperti dalla folla con piccole monete, in segno di ammirazione; poi portati al carnajo, dove gli avoltoj e le

iene ben presto lasceranno bianche le loro ossa nel bianco deserto, dove non si ode che il frangersi delle onde. [1] »

L'India ci presenta molte forme di feste fisiologiche e patologiche, e perchè la scienza sia sagrificata al quadro, ve ne presenterò alcuni schizzi.

Nel Rajpoot la prima festa dell'anno è quella di Vasanti, la Dea della primavera: comincia il 5 del mese di Maghen e dura 40 giorni. Durante questo periodo predomina la maggior licenza e la plebe si ubbriaca. Anche le più serie persone che, in altri tempi arrossirebbero ad una allusione poco delicata, vanno intorno come baccanti, recitando versi i più osceni in lode dei *poteri della natura*. In quest' epoca di democrazia e di confusione di tutte le classi sociali, il selvaggio Bhil e il fiero Mêr lasciano la foresta e la montagna e scendono a mischiarsi a quel baccanale. È durante questa festa che si celebra l' *Ahairea*, o caccia di primavera. I vestiti che si portano in quest'occasione son tutti, o in parte, verdi e sono distribuiti dal principe fra i suoi capi e seguaci. L' ora per disporsi a uccidere il cignale in onore di Gauri, la Cerere indiana, è fissato esattamente dall'astrologo reale. L'esito della caccia è un augurio di felice avvenire, per cui ogni impegno vien preso per trovar la fiera e ucciderla.

Più s'avanza il mese di Phâlguna, e il baccanale cresce di forza; ad ogni passo trovate per le vie pattuglie di persone, che si gettano l'un l'altro una

[1] BUCHANAN, *Christian Researches*, pag. 22-28 — *Transactions of the Royal Asiatic Society*. Vol. III, pag. 253-260.

polvere scarlatta, o sciolta nell' acqua se la schizzano con siringhe. Nell'ottavo giorno del mese, chiamato enfaticamente il Phâg, il *Rana* raggiunge le regine e i loro servi nel palazzo, e l'orgia continua più scapigliata che mai. Lo spettacolo più brillante è il giuoco dell' *hôlî*, che si fa a cavallo in faccia al palazzo. Ogni capo che vi prende parte ha una gran quantità di proiettili formati di sottili lamette di onice o di talco, che contengono la polvere scarlatta, che chiamano *abîra*, e che si gettan l'un l'altro, incalzandosi, fuggendo e caracollando.

Questa scena rammenta in tutto i Saturnali di Roma. L'ultimo giorno o *poonum* pone fine all'*hôlî*, quando tutti i capi sono avvisati di aspettare il loro principe e di accompagnarlo in processione al *chongan* o il loro *Campo di Marte*. Nel centro vi è una specie di padiglione alto, a cui si ascende per una gradinata, e tutto aperto. Là il Rana passa un ora, ascoltando i canti in lode di Holica, mentre una canzone scurrile gli ricorda che l'alta gerarchia non dispensa dalla licenza dell'orgia primaverile. In quel frattempo i buffoni si mescolano alle cavalcate, gettando polvere rossa negli occhi ai circostanti e innondando le loro vesti di acqua sanguigna. Nell'ultimo giorno il Rana festeggia i suoi capi e si distribuiscono i *Khanda narsal*, o spade o noci di cocco, fra i capi e quelli che il re vuol onorare. Le spade però son di latta dipinta arlecchinescamente in varie maniere, accordandosi col burlesco dell' atmosfera, dacchè la Dea della primavera vuole che si moltiplichino e non che si distruggano gli uomini. Alla sera del 40° giorno si brucia l'*hôlî* e si

accendono grandi fuochi, dove si gettano varie sostanze ed anche l'*abîra*, e intorno ballano gruppi di fanciulle. L'orgia continua fino a tre ore dopo l'alba del nuovo mese di Cheyt; dopo di che tutti si bagnano, cambiano i loro vestiti, ritornano ad essere uomini serii; mentre principi e capi ricevono doni dai loro servi.

Nel giorno sette del mese di Cheyt (o Chāitra) le matrone Rajpoot celebrano le feste di Sitla (o Sîtalâ), la Dea dei fanciulli. Il suo reliquario in Mewar è posto sulla cima di un colle isolato nella valle di Oodipoor, dove tutte le donne maritate del paese si recano colle loro offerte. Continua pure il culto della Dea della primavera.

Le signore di Oodipoor, accompagnate dai loro signori, al 15 del mese, vanno fra i boschetti e i giardini, dove incoronati di rose, di gelsomini o di leandri, si fanno assieme per far festa e rallegrarsi.

La più classica fra tutte le feste indostane è quella che i Rajpoot celebrano durante 9 giorni (numero sacro al potere creatore) in onore della benefica Gaurí, e che è chiamata la festa dei fiori. *Gauri* è un altro nome di Bhavani, la moglie di Siva, divinità che sotto molti rapporti ha strette analogie con Venere e con Cerere. Questa festa ha luogo nell'equinozio di primavera, quando la natura tropicale è nel suo più magico splendore; e la Gaurí matronale getta il suo mantello d'oro sulle bellezze della verde Vasanti. Allora i frutti rallegrano l'oc-

chio, l'aria è imbalsamata da aromi e il papavero scarlatto fa contrasto colle spighe dorate del grano. La cerimonia comincia all'entrata del sole in Ariete (il principio dell'anno indostano) col foggiare immagini di terra di Bhavam e di Siva, che si mettono insieme. Si scava allora una piccola fossa nel suolo, in cui si semina dell'orzo. Quel terreno si inaffia continuamente e si riscalda perfino con mezzi artificiali, finchè il grano incominci a germogliare. Allora le signore, dandosi la mano, intreccian danze intorno a quel campicello, invocando la benedizione di Bhavani sui loro mariti. Le giovani pianticelle son poi strappate e presentate agli sposi, che le portano sui loro turbanti. Per varii giorni si compiono altri riti nelle case e nei palazzi, noti soltanto agli iniziati; e si vanno ornando le immagini che devono essere portate in processione al lago.

Finalmente giunge l'ora e le naccare marziali e le artiglierie della sommità del Castello di Eklinghur annunziano che Gaurí ha incominciato la sua escursione. La cavalcata si riunisce sopra la magnifica terrazza, e il Rana circondato dai suoi nobili si dirige a certi battelli di forma così primitiva come quelli che portarono gli Argonauti alla Colchide. La scena è stupenda, perchè il paese si innalza ad anfiteatro dalla riva del lago fino alla cresta del colle, su cui stanno il palazzo e le case dei capi. Ogni torre, ogni balcone è pieno di spettatori, e sulle gradinate di marmo tu vedi una densa massa di donne vestite d'ogni colore e colle treccie ebanine, ornate di rose e di gelsomini. Tutto un popolo,

è raccolto a godere, senza ebbrezza e senza lussuria: tutto un popolo cogli occhi intenti verso Tripolia, aspettando il comparire di Gaurí. Finalmente compare la processione, e nel mezzo si vede la Dea tutta gialla, piena di perle e di oro, mentre due bellezze agitano intorno al suo capo il *châmara* d'argento (ventaglio fatto colla coda del yak) e le più favorite giovinette come avanguardie la precedono con verghe d'argento, e tutte cantando inni. All'avvicinarsi della Dea, il Rana e i suoi ministri si alzano e rimangono in piedi finchè la Dea è seduta sul trono, presso la sponda del lago e allora tutti si inchinano, e il principe entra in barca con tutta la sua Corte. Le donne formano allora un circolo intorno alla Dea, e con passo misurato e varie graziose inclinazioni del corpo, battendo a quando a quando le palme a certa cadenza, girano intorno all'idolo cantando inni in onore della Dea dell'abbondanza, dell'amore e della cavalleria, con aneddoti e motti e lazzi a doppio senso, che fanno sorridere i capi. La festa è tutta di femmine e nessun uomo può mescolarsi a quell'onda di donne; e perfino Iswara, il marito di Gaurí, non chiama sopra di sè l'attenzione, nella sua forma ascetica e mendicante e implorando anch'egli un dono dalla madre universale. Si crede che la Dea si stia bagnando durante tutto il tempo della funzione, e un tempo era punito di morte l'uomo, che si fosse frammischiato a quella folla. La Dea vien poi ricondotta al palazzo nella stessa guisa con cui fu portata al lago. Il Rana va intanto visitando sul lago le altre immagini della Dea, mentre un coro di donne

canta inni e preghiere, e alla sera un gran fuoco d'artificio compie la festa.

La festa di Kâmadeva, il Dio d'amore, si celebra durante gli ultimi giorni della primavera. Sebbene i venti caldi abbiano cominciato a soffiare, e i fiori e le erbe vadano già perdendo della loro freschezza; la rosa continua a fiorire anche nei più caldi mesi dell'estate, porgendo le più profumate ghirlande alle belle fanciulle Rajpoot. Esse ne ornano durante la festa le loro treccie *lunghe e nere come una notte tempestosa d'inverno*, e si intrecciano anche ghirlande di gelsomino bianco e giallo, e di fiori di *magra* e di *champaca*. Degli stessi fiori fanno braccialetti e collane, e nel loro fervore per il Dio d'amore mostrano lo stesso entusiasmo che i loro mariti dimostrano nel culto del Marte indostano. Ma in nessun luogo l'adorazione di Kâmadeva è più ardente che fra le donne di Oodipoor, la città del sol nascente, dove, durante tutta la festa, esse invocano il Dio degli Dei con canti ed inni composti dai sacri bardi dell'antichità.

Il *Norâtri*, o festa di nove giorni, celebrata dai Rajpoot in onore del Dio della guerra, incomincia nel primo giorno del mese indiano di Asoj. Durante questa festa, che è propria delle tribù più marziali, il culto della spada ha luogo con gran pompa e cerimonia. Il principe, dopo il digiuno, le abluzioni e le preghiere, si fa portare dalla sala d'armi

la gran scimitarra a due punte, l'emblema di Marte, perchè riceva gli omaggi della Corte. Vien portata poi in processione alle porte di Krishna, dove vien data al Raj-Yogi, o capo dei guerrieri monastici del Messico, da cui vien posta sull' altare di Hesi, il Dio delle battaglie. Alla sera, al suono di naccare, sono raccolti i capi e i loro seguaci, e tutti sen vanno alla stalla reale, dove si sagrifica un buffalo in onore del cavallo di guerra. La cavalcata si dirige poi al Tempio di Devi. Il Rana, sedendosi a fianco del Raj-Yogi, dà al vecchio guerriero due monete d'argento e una noce di cocco, e dopo aver fatto omaggio alla spada, se ne ritorna in processione al palazzo. Nel dì seguente si sagrificano varie vittime, alcune sul Campo di Marte, altre nel tempio di Amba Mata, la madre universale. Le cerimonie durano nove giorni, durante i quali, fra gli altri riti, gli elefanti e i destrieri magnificamente ornati, dopo un bagno nel lago sacro, ricevono l'omaggio dei loro cavalieri. Nel nono giorno la gran scimitarra è riportata al palazzo dal Capo dei guerrieri monastici, che riceve un vestito di gala, mentre il secondo nel comando, che durante la festa ha fatto varie pratiche austere, ha la sua *patera* ripiena di monete d'oro e d'argento. — Tutta la corporazione di Yogis è allora invitata ad una festa, si fanno dei doni ai capi, e la cerimonia finisce coll'adorazione della spada, dello scudo e dello sperone, che ha luogo nel palazzo. Alle tre del mattino il principe si ritira al riposo, e il *Norâtri* è finito.

La *festa delle lampade*, che si celebra alle Idi di Karttikeya in onore di Lakshmi, la Dea della prosperità, è una delle feste più brillanti del Bajast'han e si chiama Dewaldi; ed ogni città, ogni villaggio, ogni accampamento vi presenta uno splendore di luci. Per intiere settimane prima della festa le officine lavorano alla fabbrica delle lampade, e dal palazzo alla capanna del contadino ognuno ne prepara a suo capriccio, secondo i mezzi dei quali dispone. Stoffe, oro e confetture si portano al tempio di Lakshmi a cui è consacrato il giorno della festa. Il Rana in quest'occasione onora il primo ministro, andando a pranzo da lui, e questo primo ufficiale di Stato, che appartiene sempre alla casta dei mercanti, versa dell'olio in una lampada di terra cotta che tiene il principe, e la stessa libazione d'olio vien concessa ad ogni intimo conoscente del ministro. In questo giorno ogni devoto di Lakshmi tenta la sorte dei dadi e, secondo la sorte, ne augura fortuna o miseria per l'anno successivo; e ciò fanno il principe, il capo, il mercante e l'artigiano.

Al nove e al dieci d'aprile, si celebra il famoso *Dhôljâtra* o *festa dei flagellatori*, in onore di Kali. La folla che si riunisce in quest'occasione a Calcutta è immensa. Strumenti musicali svegliano i devoti di buon mattino, e la moltitudine, di cui una parte munita di fiaccole, si muove per ogni via accompagnata da numerosi fanatici, che danzano, torturandosi in cento guise diverse. La vista di queste torture è insopportabile: chi si trapassa con ferri

acuti la lingua, e chi si getta dall'alto sopra un letto di acute punte, chi si caccia degli uncini nei fianchi, facendosi per essi sollevare. Fuori di questo spettacolo la scena è animata e pittoresca. La musica tempesta coi tamburri e le trombe gli astanti, che hanno faccia e abiti bianchi tutti sparsi di polvere rossa, incoronati poi di ghirlande di fiori. Intanto girano trofei a varii disegni tirati nei carri da cavalli o da bovi.

Ad Allahabad nel mese di settembre si celebra la festa di Râma e Sita, che dura parecchi giorni, ed è una rappresentazione drammatica della storia e delle avventure di Râma. È festa non religiosa, per cui vi prendon parte anche i Mussulmani. Râma, suo fratello Lakohmana e la sua promessa sposa Sita, son rappresentati da tre fanciulli sui dodici anni. Portano un arco dorato nella sinistra e una sciabola nella destra; i loro nudi corpi son coperti quasi intieramente di gingilli d'oro e di orpelli; e sul capo hanno una corona di orpello, faccia e corpo impiastricciati di carbone, calce e cinabro, e in tutto rassomiglianti alle statue delle divinità indostane. In un giorno speciale compare anche Hanuman, il generale delle scimmie, col corpo coperto di peli e una gran coda, con una grande armata di uomini mascherati e con code, e il corpo tinto di endaco. Vi sono finte battaglie, purificazioni e nuovo matrimonio di Sita. Oggi questa festa è del tutto innocente, ma prima che la polizia inglese avesse detto la sua parola in questi affari, i

poveri fanciulli che avevano divertito il pubblico colle loro rappresentazioni drammatiche, erano avvelenati colle confetture che loro si apprestavano sul finire della festa, colla santa intenzione di far assorbire i loro spiriti dalla divinità che essi avevano rappresentato.

La festa più celebre dell'India è il *Pongol*, che si celebra negli ultimi tre giorni dell'anno. In quest'occasione i devoti indiani consacrano tutta la giornata a visite e ad ossequii. Questi complimenti si fanno, perchè sta per spirare il mese di dicembre di cui ogni giorno è fatale, e perchè gli tien dietro un mese, di cui ogni giorno è fortunato. Per allontanare i malefici effetti del dicembre, verso le quattro del mattino molti *sannyasis* vanno di porta in porta, picchiando sopra una lastra metallica, e facendo un chiasso d'inferno. Il popolo che si sveglia, presenta offerte espiatorie e sagrifica a Siva. A quest'intento, ogni mattina, le donne ripuliscono uno spazio di circa due piedi quadrati dinnanzi alla porta della casa, stendendovi bianchi lini sparsi di fiori. Su questi panni mettono poi delle piccole pallottole di sterco di vacca, fissando in ognuna di esse un fiore di limone. Queste pallottole sono rinnovate ogni giorno e conservate fino al finir della festa, quando le donne, dopo averle riunite in un corbello, le portano in gran processione, accompagnate dalla musica, nella piazza pubblica o in qualche luogo deserto.

Il primo giorno si passa in festa. Nel secondo, sacro al sole, le donne maritate si purificano, ba-

gnandosi vestite. Escite tutte inzuppate d'acqua, apparecchiano a ciel sereno latte e riso in onore del Dio degli ostacoli. Nel terzo giorno solo gli uomini fanno festa, e rendon culto alla vacca, l'emblema di Bhavani. Vengon aspersi d'acqua santa; i devoti si prostrano dinnanzi alla vacca, che porta le corna dipinte a varii colori, col collo inghirlandato di fiori o con collane di noci di cocco o altri frutti. Quando nel muoversi, questi frutti cadono, son raccolti e conservati come preziose reliquie. Gli animali consacrati sono allora condotti in corpo attraverso i villaggi, accompagnati e seguiti da una folla di popolo, che assorda l'aria con discordi strumenti. Durante quel giorno quelle vacche fortunate possono andare e fare quanto vogliono e pascolare in ogni campo. La festa finisce col pigliar dai templi le immagini degli Dei e col portarle in gran pompa e in processione al luogo, in cui fu raccolta la sacra mandra. Molte *bajadere* stanno dinnanzi alla folla, e fermandosi di quando in quando, dilettano il popolo coi loro movimenti lascivi e i loro canti scurrili. [1]

[1] Queste non son che poche feste fra le mille che celebrano gli Indostani, e ne abbiam preso la succosa ma pittoresca descrizione dalla *Library of Entertaining Knowledge. The Hindous.* Vol. I, pag. 224 e seg. — Per chi bramasse più particolari informazioni basteranno questi cenni bibliografici: Dubois, *Descriptions of the character, Manners and Customs of the people of India,* pag. 386-389. — *Ward' s- View of the history etc. of the Hindoos,* vol. 2 pag. 22. Ediz. 3.a — William Jone' s. *Dissertation on the lunar year of the Hindoos, in the Asiatic Researches,* vol III, pag. 257-293.

Accanto alle feste indiane, patologiche per lascivia o per crudeltà, vogliam mettere due quadri di antiche feste messicane, descritte con inimitabile ingenuità dal Padre Acosta; voglio dire la *festa* del *giubileo* e la *festa dei mercanti.*

«I Messicani non furono meno curiosi nelle sue solennitadi, et feste le quali erano di robbe meno ornate; ma di sangue humano più care. Della festa principale di Vitzilipuztli già è stato detto di sopra. Fra questo la festa dell'Idolo Tezcatlipuca, era molto solenne. Veniua questa festa di Maggio, et nel suo Calendario haueua nome Tozcolt. La medesima nondimeno ogni quattro anni concorreua con la festa della Penitenza, nella quale si credeuano, che li fussero perdonati i suoi peccati, sacrificauano in questo giorno un prigione, c'haueua la similitudine dell'Idolo Tezcatlipuca, ch'era alli decenoue di Maggio. Nella sera di questa festa ueniuano i Signori al tempio, et portauano un uestimento nouo simile à quello dell'Idolo, il quale gli era messo da i Sacerdoti, gli altri uestimenti, et guardandoli con tanta riuerenza, come ne i altri trattano gli ornamenti, et anco più. Nella cassa dell'Idolo, ui erano molti adobbamenti, et ornamenti di gioie, et altre cose, et brazaletti di piume ricche, che non seruiuano à nulla, se non di stare là, le quai cose adorauano, come il medesimo Dio. Sopra il uestimento, col quale l'adorauano questo giorno, metteuano particolari insegne di piume, brazaletti, ombrelle, et altre cose, accomodate in questa guisa leuauano uia la cortina della porta, perche fusse visto da tutti, et nell'aprire usciua una dignitade

di quelle del Tempio vestito nella medesima maniera, ch'era uestito l'Idolo, con un fiore in mano, et con un picciolo flautino di creta, di suono molto acuto, et uolto alla parte di Oriente, lo toccaua, et uolgendosi all'Occidente, et al Settentrione, et al Mezo giorno faceua il medesimo, et hauendo suonato, faceua le quatro parti del Mondo, denotando, che li presenti, et li assenti, lo udiuano, metteuano il dito in terra, et prendendo terra, con quello se la metteua in bocca, et la mangiaua in segno di adoratione, et il medesimo faceuano tutti i presenti, et piangendo si gittauano in terra inuocando l'oscurità della notte, et il uento, et pregandoli, che non li abbandonassero, ne li odiassero, ò che li finissero la uita, et dessero fine a tanti trauagli. Quanti si patiscono in quella. Et nel toccare questo picciolo flauto, i ladri, i fornicarij, gli huomicidi, od altra sorte di peccatori sentiuano grandissimo timore, et affanno, et alcuni di tal maniera si commovevano, che non poteuano dissimulare di non hauer peccato, et cosi tutti quelli non dimandauano altra cosa a i suoi Dei, se non che i suoi delitti non fussero manifesti spargendo molte lacrime con grande compuntione, et pentimento offerendo grande quantitade di Incenso per placare i Dei. Gli huomini ualorosi, et tutti i soldati uecchi, che seguitauano la militia nell'udire il picciol flauto, con grande angonia, et deuotione dimandauano à Dio delle cose create, et al Signore: per lo quale uiuiamo, et al Sole, con altri suoi Dei principali, che gli dessero uittoria contro i suoi nemici, et forze per prendere molti cattiui, per honorare i suoi sacrificij, si faceva la detta cerimonia

diece giorni auanti la festa, ne i quali il Sacerdote suonaua il flautino: perche tutti fossero presenti à quella adoratione di mangiare terra, et adimandar à gli Idoli quello, che uoleuano, facendo ogni giorno oratione, alzando gli occhi al Cielo, con sospiri, et gemiti, come gente, che si dolevano delle sue colpe, et peccati: quantunque questo dolore, non fusse se non per timore della pena corporale, che li davano, et non per l'eterna, perche affermano, che non sapevano, che nell'altra uita fusse pena cosi stretta, et cosi si offeriua alla mórte senza alcuna pena, credendo di fuggere in quella. Venuto il primo giorno della festa di questo Idolo Tezcatlipucò, tutta la Città si uniua nel circo del Tempio, per celebrar in questo medesimo modo, la festa del Calendario, c'habbiamo detto, che si chiamaua Toxcoalt, che vuole dire cosa secca. La quale festa tutta s'indriza à dimandare acqua dal Cielo, nel modo, che noi altri facciamo le rogationi, et cosi faceuano questa festa sempre al Maggio: nel qual tempo in quei paesi è maggior necessitade di acqua. La sua celebratione incominciaua a i noue di Maggio, et compiua a i decenove. Nella mattina dell'ultimo giorno, i Sacerdoti portauano fuora un portatoio molto adobbato con cortine, et cendali di diuerse sorti, questo portatoio haueua tante stanghe quanti erano i ministri, che l'haueuano da portare, tutti i quali uscivano dipinti di nero con la zazzera lunga fatta in trezze nella mitade, con cinte bianche, et con uestimenti alla liurea dell' Idolo. In cima di quel portatoio metteuano la persona dell'Idolo segnalato, per quello officio, che essi chiamano similitudine

del Tezcalipuca, et prendendolo nelle spalle lo portauano in publico, al piede de i gradi. Vsciuano subito i fanciulli, et le fanciulle religiose di quel Tempio, e con una corda grossa circondata di Maiz rostido, et circondano tutto il portatoio con quella, metteuano subito una filza del medesimo al collo dell'Idolo, et nel capo una ghirlanda. La corda si chiama Toxcalt, significando la siccitade, e sterilitade del tempo. Vscivano i fanciulli circondati con una cortina di rete, et con ghirlande, et filze di Maiz rostito, le fanciulle uestite di noui adobbamenti, con filze del medesimo al collo, et ne i capi portauano mitre, fatte di uerghette tutte coperte di quello Maiz, co i piedi, et bracci coperti di piume, et le guancie piene di colori, cauauano fuora nel medesimo modo filze di quello Maiz rostito, et se lo metteuano i principali sopra il capo, et al collo, et in mano vn fiore. Poi c'haueuano posto l'Idolo nel suo portatoio, in quello luogo haueuano grande quantitade di frondi di Manguei, le cui foglie sono larghe, et spinose. Messo il portatoio sopra le spalle, de i sopradetti lo portauano in processione dentro il circuito del cortile del Tempio, portandolo innanzi a se duoi Sacerdoti, con i Turibuli incensando spesso l'Idolo, ed ogni volta, che dauano l'incenso all'Idolo, alzauano il braccio più alto, che poteuano verso l'Idolo, et verso il Sole, dicendogli, che cosi salissero le sue orationi al Cielo, come ascendeua quel fumo in sù. Tutta l'altra gente, che stava dentro dal cerchio del Tempio, uoltandosi intorno, verso quella parte, oue andaua l'Idolo, portavano tutti in mano una corda fatta di filo di Manguei noua, di un

braccio, con un groppo dal capo, e con quella si disciplinauano dandosi grandi colpi nelle spalle: della maniera, che qui si disciplina il Giouedì Santo, tutto il circuito di cortile, e i merli erano pieni di rami, e fiori, parimenti ornati, e con tanta verdura, che partoriua grande contento, compita questa processione ritornauano ad alzar l'Idolo al suo luogo, oue lo collocauano. Vsciuano subito grande quantità di gente, con fiori accomodati in diverse maniere, e empiuano tutto l'altare, e il drappo ricco, e tutto il cortile, che pareua adornamento di sepoltura. I sacerdoti metteuano queste rose di sua mano dateli dai giouanetti del Tempio finche vene erano, e restaua quel giorno di scoperta la camera senza velo. Fatto questo tutti ascendeuano ad offerire cortine, cendali, gioie, pietre preciose, incenso, legnami resinosi, mazoche di Maiz, e coturnici, e finalmente tutto quello che in simili solennitadi costumauano offerire. Nell'offerta delle Coturnici, ch'era de i poveri, usauano questa ceremonia, che le dauano al sacerdote, e prendendole li tiravano il capo, e le gittauano subito al piede dell'Altare, oue li uscisse il sangue, e così faceuano di tutte quelle, che offeriuano, ciascheduno offeriva altri cibi, e frutti secondo le sue forze, le quali erano al piede dell'altare de i Ministri del Tempio, e così essi erano quelli, che li prendeuano, e portauano alle camere, che iui haueuano. Fatta questa solenne offerta andaua la gente à mangiare a i suoi luoghi, e case, restando la festa così suspesa, finche aueuano mangiato. In questo medesimo tempo i giouanetti, e giouanette del Tempio, con gli ad-

dobbamenti riferiti si occupauano in seruire all'Idolo tutte quello, che gli era stato dedicato a lui per suo mangiare, le quai cose cocinauano: altre donne ancora, c'haueuano fatto uoto di occuparsi quel giorno nel far da mangiare all'Idolo, seruendo iui tutto il giorno, e cosi veneuano iui tutte quelle, c'haueuano fatto uoto nel far del giorno, e si offeriuano al Preposito del Tempio, accioche li comettessero quello, c'haueuano da fare, e lo faceuano con molta diligenza, e cura. Portauano poi fuora tante differenze, e inuentioni di mangiare, che era cosa marauigliosa. Fatte queste uiuande, e uenuto l'hora di mangiare tutte quelle, le donzelle usciuano del Tempio in processione ciascheduna, con una cestella di pane in una mano, e nell'altra una scudella di quelle menestre, gli andaua inuanzi un uecchio, che seruiva per scalco, con un habito molto ridicoloso, veniua uestito, con una soprapellizza bianca, ehe gli arriuaua fino à meza gamba sopra un giupone, senza maneghe, come un colletto di cordouano rosso, haueua un luogo di maniche ale, e da quelle usciua una cintura larga, dalla quale pendeva nel mezo delle spalle una zucca mezzana, la quale per un picciol buco c' haueua, era tutta piena di fiori, e dentro à quella diuerse cose di superstitione, andaua questo uecchio [cosi adobbato, innanzi à tutto l'apparato molto humile, melancolico, e col capo basso, e nell' arriuare alla posta, ch'era al piede de i scalini faceua una grande riuerenza e ritirandosi da una parte arriuauano le fanciulle con le uiuande, andauano ponendole in fila, arriuando ad una ad una, con molta riuerenza.

Poiche le haueuano poste tutte tornaua il uecchio à guidarle, e ritornauano à i suoi monasteri. Essendo queste entrate tutte usciuano i giouanetti, e ministri di quel Tempio, e prendeuano di là quelle uiuande, e le portauano nelle camere delle dignitadi, e dei Sacerdoti, i quali haueuano digiunato cinque giorni di lungo, mangiando solo una uolta al giorno, separati dalle sue donne, e non usciuano del Tempio quei cinque giorni, percotendosi fortemente con corde, e mangiando di quella uiuanda diuina (che cosi la chiamauano) tutto quello, che poteuano, della quale non era lecito à niuno mangiarne se non à loro. Hauendo compiuto di mangiare tutto il popolo ritornauano à congregarsi nel Cortile del Tempio à celebrare, e à uedere il fine della festa, e all'hora cauauano fuori uno schiavo, c' haueua rapresentato l'Idolo vestito, e addobbato, e honorato, come il medesimo Idolo, e facendoli tutti riuerenza lo presentauano à i sacrificatori, facendoli tutti riuerenza, i quali al medesimo tempo usciuano, e prendendoli i piedi, e le mani il maggior Sacerdote gli apriua il petto e li cauaua il cuore, alzandolo con le mani quanto poteva, et mostrandolo al Sole, et all'Idolo, come disopra è stato detto. Morto questo, che rappresentaua l'Idolo, andauano ad un luogo consacrato, et deputato per tale effetto, et usciuano i giouanetti, et le giouauette con l'addobbamento sopradetto, oue suonando le dignitadi del Tempio ballauano, e cantauano, posti in ordine presso al tamburro, e tutti i Signori adornati con l'insegne, c'haueuano i giouanetti, ballauano dietro à quelli. In questo giorno ordinaria-

mente non moriva altro, che questo sacrificato. Percioche solo di quattro in quattro anni, morivano altri con lui, et quando questi moriuano era l'anno che chiamano del Giubileo, et del perdono de i peccati. Compito di suonare, mangiare e bere nel tramontare del Sole andauano quelle giouanette a i suoi officii, e prendeuano un grande piatto di creta pieno di pane impastato con mele, coperte con un panno lauorato con teschi, e ossi di morti incrociati, portauano la colatione all'Idolo, e salivano fino al Cortile, che stava innanzi alla porta dell'oratorio, e iui ponendolo, veniua lo scalco se gli incuruaua inanzi al medesimo ordine, che l'haueuano portato. Usciuano subito tutti i giouanetti posti in ordine, et con una canna in mano, andauano a garra a i gradini del Tempio affaticandosi di arrivare l'uno più presto dell'altro al piatto della colatione. Et le dignitadi del Tempio auertiuano, che più presto li arriuasse, et quale fusse il primo, il secondo, il terzo, et quarto, che li arrivasse non tenendo conto de gli altri, che tutti confusamente giongeuano à quella colatione, la quale portauano come grande relique. Fatto questo li quattro che primi giunsero, erano presi nel mezo delle dignitadi, e anciani del Tempio, e con molto honore li metteuano nelle camere, premiandoli, e dandoli molti buoni addobbamenti, e da quel tempo in poi li rispettauano, e honorauano come huomini segnalati. Compita la festa della colatione, e celebrata con molto gaudio et strepito dauano licenza à quelle giouanette, che haueuano seruito all'Idolo, e à i giouanetti perche se ne andassero, e cosi se ne an-

dauano gli uni tra gli altri. Nel tempo, che usciuano stauano i giouanetti de i Collegii, e delle Scuole alla porta del Cortile con pallotte di Geneuro, et con herbe in mano, et con quelle le lapidauano, burlandole, e schernendole, come gente, che si partiva dal servitio dell'Idolo. Andauano con libertade di disponer di se à suo piacere, et con questo si daua fine alla solennitade.

Della festa dei mercanti che usarono i Coluteci.

Quantunque si abbia parlato molto del colto dei Messicani uerso i suoi Dei: nondimeno perche si chiamaua Quelzcalcoatl, et era Dio di gente ricca haueua particolare ueneratione, et solennitade, si dirà qui, quello, che raccontano della sua festa, la quale si solennizaua in honore del suo Idolo, in questa forma. Quaranta giorni inanzi i mercanti comprauano uno schiauo ben fatto senza alcuna macchia, ò segno, cosi d'infermità come di ferita, ó colpo. Vestiuano questo con gli addobbamenti dell'Idolo istesso, et avanti, che lo uestissero lo purificauano, lauandolo due uolte in un lago, che chiamauano de i Dei: e poi, che lo haueuano purificato lo uestiuano nel modo, ch'era vestito l'Idolo. Era molto riuerito in questi quaranta giorni, per quello ch'egli rappresentaua. Lo metteuano di notte in una gabbia, come è stato detto; perche non fuggisse, et la mattina subito lo cauauano della gabbia, et lo metteuano in un luogo eminente, oue lo seruiuano, dandoli da mangiare cose preciose: poiche haueua mangiato li metteuano al collo filze di fiori, e molti rametti in mano. Andaua la sua

guardia molto compita con molta altra gente, che l'accompagnaua, et andauano con quelle per la cittade, il quale andaua cantando, e ballando per tutta quella, per essere conosciuto per similitudine dal suo Dio. Nel cominciar à cantare vsciuano delle sue case le donne, e i fanciulli à salutarlo, e ad offerirli offerte, come al suo Dio. Noue giorni inanzi alla festa ueniuano inanzi à lui duoi vecchi molto venerabili delle dignitadi del Tempio, e ingenocchiandosi inanzi à lui, li diceuano con voce molto humile, e bassa: Signore saperai, che di quà a noue giorni ti compisse il trauaglio di ballare, e cantare, perche allhora morirai: il quale era obbligato rispondere, sia molto in buon'ora. Chiamauano questa cerimonia Neiolo Maxitr Ileztli, che vuol dire apparato, lo mirauano con molta attentione, se si contristaua, ò se ballaua col solito piacere, e se non lo faceua con quella allegria, ch'essi desiderauano, faceuano certa superstitione schiffa; la quale era, che andauano subito à prendere i rasoij del sacrificio, e lauauano il sangue, ch'era in quelli attaccato dei sacrificij passati, et con quelle lauature li faceuano una beuanda mischiata con un'altra di cacao, e gliela dauano da bere, perche diceuano, che faceua tale operatione in lui, che restaua senza alcuna memoria di quello, che l'haueuano detto, et quasi insensibile, ritornando subito all'ordinario canto, e dicono di più che con questo mezo il medesimo con molta allegria si offeriua alla morte, essendo faturato con quella beuanda, cercauano di tuorgli questa maninconia, perche l'haueuano per molto male augurio, et pronostico di

alcuno gran male. Gionto il giorno della festa à meza notte, poiche l'haueuano molto honorato di musica, e incenso lo prendeuano i sacrificatori, e lo sacrificauano al modo di sopra detto, facendo offerta del suo cuore alla Luna, e dipoi lo volgeuano all'Idolo, lasciando cadere il corpo giù per li gradi del Tempio, dal qual luogo lo prendeuano quelli, che l'haueuano offerto, ch'erano i mercanti de i quali era questa festa. Portauano quello à casa del più principale, e lo faceuano accommodare in diuerse uiuande per celebrare nel far del giorno il banchetto, e mangiare della festa, dando prima il buon giorno all'Idolo, con un picciolo ballo, che faceuano mentre, che veniua giorno, e si cucinava il sacrificato. Si congregauano poi tutti i mercanti à questo banchetto e specialmente quelli, c'haueuano negocio di comperare, e vendere schiavi, il cui carico era di offerire ciaschedun anno uno schiauo per la similitudine del suo Dio. Era questo Idolo de i più principali di quella terra, come è stato: e cosi il Tempio, nel quale staua era di molta auttoritade. Questo haueua sessanta gradi per salirvi in quello, e nella sommità di quelli si formaua vn pato di mediocre larghezza, intorniato con molta diligenza, in mezo à quello vi era vna piazza grande, e rotonda in forma di forno, e l'entrata stretta, e bassa per entrare, nella quale bisognaua abbassarsi molto. Questo Tempio haueua le camere, che gli altri, oue si ritirauano i Sacerdoti giouanetti, e giouanette, e di fanciulli, come è stato detto, a i quali era presidente un Sacerdote solo, che di continuo iui resedeua, il quale era, come un settima-

nero: perche posto caso, che hauesse di continuo tre ò quattro cure, e dignitadi in qual tu vuoi Tempio, seruiua à ciascheduno vna settimaua senza uscir di là. L'officio del Settimanero di questo Tempio, doppo la dottrina de i fanciulli era, che ogni giorno nell'hora, ch' el Sole tramontaua, suonaua vn grande tamburro, facendo segno con quello, come noi siamo soliti suonare all' oratione. Era cosi grande questo tamburro, che il suo rauco suono si vdiua per tutta la Cittade, e nell'vdirlo, si metteuano in tanto silentio, che pareua, che non ui fussero huomini sbarrandosi i mercanti, ritirandosi la gente: della qual cosa restaua ogni cosa in grande quiete, e riposo. Nell'alba, quando si faceua giorno, un'altra volta toccaua il tamburro, col quale daua segno, che si faceua giorno, e cosi i uiandanti, e forestieri si preparauano con quel segno per fare il suo viaggio essendo stati fino allhora impediti all'uscire della Città. Questo Tempio haueua un cortile mediocre, nel quale il giorno della sua festa si faceuano balli, e feste, e molto gratiosi intermedi, per la qual cosa in mezo di questo Cortile vi era vn picciolo teatro di trenta piedi in quadro diligentemente intonicato, il quale ornauano di rami, e addobbauano per quel giorno con quella maggior politezza, che fosse possibile, circondandolo tutto di festoni fatti di diuersi fiori, e penne, mettendoui dentro molti augelli, conigli, e altre cose diletteuoli, oue concorreua tutta la gente insieme, c'haueuano mangiato. Vsciuano i rappresentanti, e faceuano intermedi col farsi sordi, sfrediti nella uoce, zoppi, ciechi, e manchi, venendo à dimandare

sanitade all'Idolo, i sordi rispondendo fuor di proposito, li sfrediti tossendo, i zoppi zoppicando, diceuano le sue miserie, e querele, con le quali cose faceuano ridere molto il popolo: altri vsciuano in nome di piccioli animali, l'vno vestito come scarauaggio, e l'altro come rospo, e altre come lucertole, etc. Et iui incontrandosi riferiuano i suoi officij, e ritornando ciascheduno per se toccauano alcuni piccioli flauti, che dauano à gli ascoltatori grandissimo gusto, perche erano molto ingegnose: fingeuano nel medesimo modo molte farfalle, e augelletti di colori molto diuersi, cauando del Tempio i giouanetti uestiti in questa forma, i quali salendo in un'arbore, che iui piantauano i Sacerdoti del Tempio li tirauano con zarabottane: e haueuano in diffesa di uno, e in offesa dell' altro gratiosi detti, coi i quali tratteneuano i circostanti, la qual cosa conclusa faceuano moresche, e balli con tutti questi personaggi, e si finiua la festa, e soleuano far questo nelle feste più principali [1]. »

[1] Nella descrizione di queste due feste non è detto che la vittima un mese prima di morire era favorita da quattro bellissime fanciulle, che portavano il nome delle prime Dee, e che dovevano dividere con lui il talamo. La ragione di questo silenzio è forse a cercarsi in una nota curiosissima del traduttore Giovanni Paolo Gallucci, Salodiano e Accademico Veneto, la quale dice: « Non paia strano all' Auttore di questa Historia, ne meno a chi l' ha letta nella lingua Spagnuola, che in questo quinto libro manchino molte cose scritte da lui, che si legono nello Spagnuolo, perchè così è piacciuto a i superiori, c'hanno ordine di vedere le cose, che si stampano, *a i quali non solo siamo sforzati obedire, ma dobiamo obedire uolontieri.* » — Vedi anche Prescott, *History of the Conquest of Mexico*. Ediz. 7.ª London, 1854, pag. 25.

Fra noi la libidine non forma quasi mai elemento di una festa; e se la gioia e l'ebbrezza universale mordono i nervi pruriginosi dei più libertini, essi celano i loro desiderii e la loro lussuria, sicchè la nota dell'amor fisico tace nel concerto della festa. Convien risalire ai baccanali e saturnali antichi, alle feste indiane e a qualche festa boliviana per trovare esempii di feste libertine. Le feste scapigliate del carnevale, che si chiudono fra le pareti domestiche o in pubbliche sale da ballo, sono orgie della gola e della lussuria, non vere feste; e s'hanno a studiare nel loro terreno naturale, bastando qui l'averle ricordate.

L'ebbrezza nelle sue forme più brutali può insudiciare una festa di amici come la più solenne delle feste religiose o nazionali; ma fra i popoli civili è quasi sempre piccola macchia di pochi individui che non dilaga mai fino a disonorare la gioia di tutti; mentre nel cerchio ristretto di grossolani epicurei, o fra i popoli selvaggi, l'ubbriachezza può essere il primo dio della festa, tenendo luogo dell'arte, dell'entusiasmo e di tutti gli elementi più elevati del piacere. Ne abbiamo avuto un esempio nella festa di quei poveri indiani sulle spiaggie arenose del Paraguay.

Anche l'amor proprio che eccita e ravviva le feste, può dar loro forma morbosa, quando divenga tirannide di un solo contro tutti, quando flagella le moltitudini coll'oltraggio, quando ecciti i vincitori a danzare sul capo dei vinti; quando, violando ogni consuetudine e le più elementari leggi , cerchi lo strano, il bizzarro, il goffo.

Il Medio Evo ci presenta alcune forme grottesche di feste, nelle quali la religione e il ridicolo si associano in vincolo assurdo.

La *festa dei pazzi*, che per tanti secoli si celebrò in molti paesi d'Europa, è un vero frutto bastardo del paganesimo e del culto cattolico, un *baccanale cristiano*; un mostro che riuniva le maggiori follie e le più strane bizzarrie di due religioni. L'origine di queste feste deve essere antichissima, dacchè troviamo in Sant'Agostino che raccomanda di punire quelli che avessero preso parte a queste empietà, e vediamo nel 663 il Concilio di Toledo che fa ogni sforzo per abolire questa festa; mentre leggiamo in Cedrenus che Teofilatte, patriarca di Costantinopoli, l'aveva introdotta nella sua diocesi.

Nelle Cattedrali di Francia si eleggeva un Vescovo o un Arcivescovo dei pazzi, e la sua elezione era accompagnata da cento buffonate. Questo vescovo officiava pontificalmente dinnanzi al popolo, portando mitra, corna ed anche la croce arciepiscopale. In alcune chiese si eleggeva anche un papa dei pazzi, a cui si davano gli ornamenti e gli attributi del papato.

Questi vescovi, questi arcivescovi, questi papi dei pazzi, avevano un corteggio di sacerdoti non meno pazzi di loro: mascherati e col viso dipinto saltavano, schiamazzavano, danzavano nelle chiese e si facevan trascinare per le vie in carri pieni di spazzatura, che gettavano al popolaccio che faceva ressa per vederlo. Uno scrittore del tempo era così inorridito da queste brutture che scriveva: « *en un mot c'ètoit*

l'abomination de le dèsolation dans le lieu saint, et dans les personnes qui par leur ètat devoient avoir la conduite la plus sainte. »

In una lettera diretta al Clero di Francia nel 1444 dall'Università di Parigi, e dove si parla di questa festa, è detto che sacerdoti e chierici si vestivano da buffone, da donna, o si mascheravano nelle foggie più mostruose. Non contenti di cantare nel coro canzoni oscene, mangiavano e giuocavano ai dadi sui sacri altari, a fianco del prete che celebrava la messa. Mettevano sozzure nel turibolo, correvan per le chiese saltando, ridendo, cantando, pronunziando parole oscene e facendo più osceni atteggiamenti. Andavan poi vagando per le vie della città...

In un registro della Chiesa di S. Stefano di Dijon, che rimonta al 1494, è detto che durante la *Festa dei matti* si rappresentava una specie di farsa sopra un teatro dinnanzi ad una chiesa, in cui si rasava il *prechantre des fous*, e si dicevano molte oscenità. Nello stesso registro del 1521 si legge che i vicarii correvan per le vie con pifferi, tamburi ed altri strumenti e portando lanterne dinanzi al *prechantre des fous*, a cui spettavano specialmente gli onori della festa.

Nel secondo registro della cattedrale d' Autun, *Rotarii*, che comincia col 1411 e termina nel 1416, è detto che alla festa dei pazzi, *follorum*, si conduceva un asino, cantando: *hè, sire àne, he, hè*, e che molti si recavano alla chiesa vestiti in foggie grottesche. Questo asino era coperto da una gran cappa sacerdotale. In un antico manoscritto della chiesa di Sens si trova tutto *l'office des fous.*

Questa festa fu celebrata in quasi tutte le chiese di Francia per molti secoli durante l'ottava dei Re e nei libri sacri si trova indicata col nome di *Festum fatuorum in Epiphaniâ et ejus octavis.* Si celebrò anche in Inghilterra, e forse fino al 1530, perchè in un inventario della chiesa di York di quell' epoca, sono indicati una piccola mitra e un anello per il *vescovo dei pazzi.* Anche in Germania, in' Spagna e in Italia, queste follie non erano ignote.

Nel 1444 la voce autorevole della Sorbonne lanciò i suoi fulmini contro queste feste, ma esse trovarono sempre dotti difensori. Questi dicevano: « i nostri antenati gravi e santi personaggi, hanno sempre celebrato queste feste, possiam noi forse seguire migliori esempii? D'altronde la follia che ci è naturale e che sembra nata con noi, si dissipa almeno una volta all'anno con questa dolce ricreazione: anche le botti di vino scoppierebbero se non si aprissero per dar loro dell'aria; noi siamo tutti quanti botti mal fasciate, che il vino potente della sapienza farebbe rompere, se lo lasciassimo bollire con una continua divozione. Bisogna dunque dare qualche volta dell'aria a questo vino, onde non si perda e si spanda senza profitto. »

L'autore del *Traité contre le paganisme du roi-boit,* assicura che un dottore in teologia sostenne pubblicamente ad Auxerre sulla fine del secolo XV, che la festa dei matti non era meno accetta a Dio della festa dell'Immacolata Concezione, e che sopra questa aveva poi il vantaggio di un'antichità molto maggiore.

Questi avvocati furono ben più potenti degli ac-

cusatori, perchè vedonsi scagliarsi contro di essa e sempre senza successo il Concilio di Sens del 1460 e del 1485, le Costituzioni Sinodali della Diocesi di Chartres del 1550, gli Statuti sinodali di Lyon del 1566 e 1577, il Concilio di Toledo del 1566, il Concilio provinciale di Aix nel 1585 e infine il Concilio provinciale di Bordeaux tenuto a Cognac nel 1620. Più di tutti questi corpi religiosi e laicali poterono contro le feste dei matti il buon senso cresciuto e la civiltà progredita, come dice il Chevalier De Iaucourt in un articolo assai erudito dell'antica *Encyclopedie* di Diderot.

Non lascerò queste feste patologiche senza tracciare un abozzo di quella che si celebrava a Viviers.

Si incominciava per eleggere un abate; e all' elezione concorrevano preti, chierici, e canonici. Eletto l'abate, si cantava un *Te Deum;* e l'eletto era portato sulle spalle degli elettori in una casa dove si riuniva tutto il Capitolo. Tutti si alzavano al suo arrivo, non escluso il vescovo: si faceva una splendida colazione, dopo di che il *basso coro* da una parte e *l' alto coro* dall' altra si mettevan a cantar parole senza senso, facendo un duello di schiamazzo, in cui una parte si sforzava di far assordar l'altra. « *Sed dum earum cantus saepius et frequentius per partes continuando cantatur, tanto amplius ascendendo elevatur in tartum, quod una pars cantando, clamando* E Fort Cridar *vincit aliam. Tunc enim inter se ad invicem clamando, sibilando, ululando, cachinando, deridendo, ac cum suis manibus demonstrando, pars victrix, quantum potest partem adversam deridere conatur et supe-*

rare, iocosasque trufas sine taedis breviter inferre. A parte abbatis Heros *alter chorus et* Nolie Nolierno ; *a parte abbatis* Ad Fons Sancti Bacon, *alii* Kyrie Eleison, etc.

Tutto questo finiva con una processione che si faceva tutti i giorni dell'ottava. Finalmente il giorno di San Stefano compariva il vescovo pazzo o il Vescovo dei pazzi, *episcopus stultus.* Era anch'egli un giovane chierico, ma diverso dall'abate. Egli era eletto fin dal giorno degli Innocenti dell'anno precedente, ma non godeva dei diritti della sua dignità che nei tre giorni di San Stefano, San Giovanni e degli Innocenti. Dopo aver vestito gli ornamenti pontificali, in cappa, mitra, seguito dal suo elemosiniere in cappa e che portava sul capo invece di berretto un piccolo cuscino, andava a sedere sul seggio episcopale, e, assistendo al divino ufficio, riceveva gli stessi onori di un vescovo. Alla fine dell'ufficio, l'elemosiniere diceva a piena voce: *silete, silete, silentium habete;* e il coro rispondeva: *Deo gratias.* Il vescovo dei pazzi, dopo aver detto l'*adjutorium,* dava la sua benedizione, e l'elemosiniere pronunziava con gravità le indulgenze dispensate, augurando mali al fegato, rogna ed altri simili malanni:

De part mossenhor l'évesque
Que Dieu vos done grand mal al bescle
Avec una plena banasta de pardos
E dos des de raycha de sot lo mento.

Nei giorni seguenti si ripetevano le stesse goffe cerimonie, ma si variavano le indulgenze. Nel se-

condo giorno per esempio si auguravano al popolo mali di denti e code di cavallo:

Mossenhor quez ayssi presenz
Vos dona XX banastas de mal de dens
Et a vos donas a tressi
Dona una cua de rossi[1].

Crudeltà sfacciate o medicate; ardori di lotte o meglio furori di pugna; libidini furiose; ebbrezze oscene, forme morbose della superbia e grottesche combinazioni del mistico col buffonesco formano gli elementi patologici più importanti delle feste, ma non sono i soli. L'uomo attinge molte delle sue gioie alle sorgenti del male, e come queste sono infinite nella loro varia natura, così variamente si intrecciano a formare una festa. Le poche linee da noi tracciate, i pochi quadri da noi esposti al lettore nella prima parte del libro possono bastare per una fisiologia generale delle feste e delle ebbrezze. Di più non avremmo potuto dire senza invadere i campi della storia che non sono i nostri; e d'altronde nel far la fisiologia morale dell' uomo, convien sempre aver a mente che tutto si intreccia, in modo che a

[1] Per maggiori particolari su queste feste, specialmente in Francia, vedi le opere di Pierre de Blois; Thiers, *Traité des jeux. Histoire de Bretagne.* Tomo 1, pag. 586. Mezerai, *Abrégé de l'histoire de France*, tom. 1 pag. 578, edizione in 4°. Lobineau, *Histoire de Paris,* tomo 1. pag. 224. — Marlot, *Histoire de Rheims* tomo 2. pag. 769. — Du Tillot, *Mémoires pour servir à l'histoire de la fête des fous.* Lausanne, 1751 in 4.°

voler dare una monografia completa di un solo fenomeno, converrebbe dare la storia di tutto l'uomo, dacchè ogni filo attraversa e tocca tutti gli altri fili del tessuto, e da ogni centro emanano correnti che con moto centrifugo invadono tutti gli altri campi del pensiero e del sentimento. A noi poco importa che l'analisi sia grossa e incompleta, purchè sia analisi vera, distacco di cose aderenti; non rottura violenta di cose unite; sicchè ci rimangano fra le mani organi e non tritumi; e un giorno si possa facilmente ricomporre con una sintesi naturale tutte le parti del mosaico, che, con paziente lavoro, avevamo disgiunte. Possiamo noi, mezzanamente almeno, aver raggiunto questo scopo supremo e che abbiam sempre mirato cogli studii innamorati di tutta la vita.

CAPITOLO XII.

I Payaguas. — Etimologia. — Loro scomparsa graduata. — Caratteri fisici, fisonomia, tatuaggio. — Loro guerre. — Ferocia degli Indiani vinta da quella degli Spagnuoli. — Loro lingua. — Il pay e la pipa sacra. — Orecchini di canna e disegni. — Un anello di crine. — Industrie. — Armi. — Istinto commerciale. — Reliquiae payaguorum.

Benchè nulla si perda di quanto nasce e di quanto muore, e benchè sulla bilancia della natura l'eterno equilibrio mai non si muti; è pur doloroso veder cancellate per sempre alcune forme della materia viva, che a noi son così strette per tanti vincoli di simpatia e di fratellanza. E che ci importa se la quantità di materia rimane eternamente la stessa, quando noi vediamo sparire non solo un uomo, ma tutta intiera una razza d'uomini; quando vediamo travolti in quell'abisso, che tutto ingoia e nulla restituisce, non solo gl'individui, ma anche le specie? La scienza ha interpretato la morte, togliendole l'orrore del nulla e la crudeltà della distruzione, ma noi creature d'un giorno ci innamoriamo delle forme che come noi nascono e come noi muoiono dopo un giorno di gioja o di pianto; e ad onta della scienza il nostro cuore rimane profondamente scoraggiato e

addolorato dinanzi ad una nazione che si assottiglia, si dilegua e sparisce.

Nella storia dell'avvenire, quando i secoli si conteranno per giorni, si dirà che i Payaguas erano una tribù indiana che diede il nome ad un fiume; e tutte le vicende di un popolo robusto, fiero, amico delle battaglie e dell'indipendenza, che ebbe forse i suoi Napoleoni e i suoi Macchiavelli, che contrastò passo a passo il terreno dei suoi padri e le acque dei suoi fiumi all'invasione degli Spagnuoli, saranno chiuse nell'etimologia d'una parola [1].

Paraguay vuol dire *Payagua-y*, fiume o acqua dei Payaguas, che al tempo dei primi conquistatori occupavano le isole e le acque di quei paesi da Santa-Fè fino al lago dei Xarayes. — Questa etimologia era però troppo semplice e sopra tutto troppo naturale, perchè i filologi se ne avessero a contentare. Essi sono abituati ad una ginnastica acrobatica, che li lascia poco soddisfatti dei movimenti tranquilli e naturali. E infatti vedete gli uni cercare l'origine della parola *paraguay* nelle tre voci

[1] Gli antichi scrittori di cose americane chiamano i Payaguas ora con questo nome ed ora con quello di *Agaces*. Sono gli Indiani che uccisero quindici uomini a Cabot alla foce del Bermejo. — Quando si tratta di nomi dati agli Indiani conviene andar molto guardinghi. I primi conquistatori, poco studiosi di filologia, chiamarono più d'una volta una tribù dal nome del paese o da una parola di scherno o di offesa con cui altri indigeni la chiamavano. — Così ho veduto viaggiatori illustri chiamare una tribù indiana con una parola che voleva dire *amici*, e molti e molti crearono una nazione immaginaria nell'America meridionale, battezzandola con un nome che significa *barbari*.

guaraniche *para* colori variati; *gua* corona e *y* acqua; perchè gli Indiani di quel fiume si ornavano spesso il capo di fiori. Altri dicono che il fiume merita corone o che il lago Xarayes gli forma una corona, e altri ancora vanno a cercare l'etimologia in un uccello abbondantissimo su quelle rive, il *paraqua*, l' *Ortalida parraqua* dei zoologi. Quasi non bastassero ancora tutte queste opinioni, voi avete il Rengger il quale vi spiega che *para* vuol dire anche mare e *qua-y*, sorgente o buco d'acqua. Se noi non ci accontentassimo dei Payaguas, che, abitando come soli padroni le acque d'un fiume dovevano battezzarlo del loro nome, ameremmo megliō ricordare il cachique *Paragua*, che verso il 1537, pochi anni dopo la scoperta, comandava ai Guarani di quel paese [1].

I Payaguas eran molte migliaja ai tempi della conquista: Azara ne contava mille; io credo di non andar molto lontano dal vero, affermando che or son dieci anni non eran più di trecento, e che fra mezzo secolo non ne esisterà uno solo. Eppur son gente robusta e fra le razze più alte dei due emisferi [2]; eppur son gente che vive in clima salubre,

[1] Demersay, *Histoire physique, économique et politique du Paraguay*, Vol. I, pag. 93 e P. Bautista, *Serie de los señores gobernadores del Paraguay*, ecc., nella Collezione di De-Angelis, Tom. 2, pag. 187.

[2] Il Demersay misurò otto payaguas dai 18 anni insù e trovò la loro statura media di 1 metro e 781 millimetri; che sarebbe quindi di otto centimetri e un millimetro maggiore di quella trovata dal D' Orbigny nei Patagoni, che pur furono creduti fin qui gli uomini più alti del globo. L'altezza minima trovata

benchè caldo, che molto si muove nelle piroghe. Hanno però in sè stessi il germe della loro distruzione, ed è tale da uccidere una nazione di uomini di ferro. Essi fanno abortire le loro donne oltre la seconda o la terza gravidanza, e rifuggono talmente dal mescolare il loro sangue con quello dei cristiani e degli altri indigeni, che mettono a morte le loro donne, quando son convinte di aver concesso i loro favori ad uomo d'altra razza. Aggiungete a questo germe interno di annientamento un soffio gagliardo di distruzione venuto dal di fuori, coll'introduzione delle bevande spiritose, di cui sono tenerissimi, e capirete subito come i Payaguas siano destinati a scomparire dalla faccia della terra, senza versar neppure la loro goccia di sangue in quella gran coppa d'amore, dove tutti gli uomini portano il loro tributo a formare un'unica famiglia, forse indefinitamente cosmopolita. I Payaguas bevono sempre, cambiando il pesce, la legna e il foraggio per i cavalli in acquavite della pessima qualità; e se essi non son sempre ubbriachi, non è perchè arrivino a qualche riposo d'intemperanza, ma solo perchè non hanno sempre quattrini in tasca. Un tempo anzi, appena avevano trasformato in alcool il frutto del

dal Demersay è di 1,75; la massima di 1,81. Le donne son più basse e la loro statura non giunge che alla media di 1,66. A questo proposito convien notare che nelle razze indigene d'America le differenze nell'altezza della statura sono nei diversi individui assai minori che fra noi; dove le circostanze esterne son così svariate da sottoporci ad influenze profondamente diverse e che fanno oscillare l'uomo medio in confini ben maggiori che fra le razze poco civili.

loro lavoro, non sapevano resistere all'impazienza di bever súbito, e senza por tempo in mèzzo, si mettevano a cioncare per le vie dell'Asuncion, dove cadevano sconciamente avvinazzati. Il nuovo governo ha loro severamente proibito di bevere in città, sicchè portano alla loro *playa* il fuoco che li ha a consumare.

I Payaguas non son grassi, ma muscolosi, e adoperando le braccia al remo più spesso che le gambe alla corsa, mostrano uno spiacevole squilibrio fra i muscoli di sopra e quei disotto. È incerto se il loro nome voglia dire *attaccato al remo*, ma è certissimo che essi sono veri anfibii; e quando non sono sull'acqua, remando e pescando, son sdraiati sulle arene dei fiumi, ubbriachi o sonnolenti. Il loro colore differisce di poco da quello degli altri indigeni dell'America meridionale, ed io l'ho già rassomigliato altre volte a quello del cuoio appena conciato. Hanno i loro capelli neri, lunghi e grossi, e se li lasciano cadere dove vogliono, raccogliendoli talvolta sul vertice con un nastro di lana rossa o di pelle di scimmia, quando vogliono farsi più belli o più autorevoli. L'aspetto generale della loro fisonomia è piacente, e dimostra la forza e la fierezza più che l'intelligenza o la dolcezza del cuore: hanno occhi piccoli, ma non chinesi, naso lungo e in tutto europeo, zígomi poco elevati e il labbro inferiore sporgente alquanto dal superiore. Lavater redivivo direbbe súbito che l'esercizio del coraggio e della fierezza ha piegato loro la bocca a quel modo. Con tutti gli altri Indiani da me veduti, di moltissime razze, dividono la calma e la quasi assoluta immo-

bilità dei muscoli della faccia; per cui con leggerissimi movimenti esprimono la gioja e il dolore, la compassione e la collera. Come quasi tutti gli indigeni dell'America meridionale hanno mani e piedi piccolissimi.

Non ho mai veduto una donna dei Payaguas, che potesse chiamarsi bella. Quando gli occhi sono piccini e muti, quando la pelle è fangosa, quando la bocca è grande e non esprime che la fame o la voracità, quando presto il volto si arruga, non saprei dove la bellezza potesse trovare un rifugio. Di certo, non nel corpo, perchè sebbene diritto è troppo informe e d'una grassezza cascante. Della loro moralità posso dire che, ad onta della pena di morte con cui son punite le loro infedeltà coniugali, esse non approvano colla loro condotta il puritanismo spartano delle loro leggi.

Così la natura li ha fatti: essi poi per conto proprio fanno qualcosa di peggio. Si strappano i peli delle sopracciglia, e mi pare che non abbian bisogno di fare altrettanto di quelli della barba e dei mustacchi, avendoli da natura appena visibili.

Nei dì di festa si dipingono d'azzurro la fronte, le guancie e il mento, e le loro fanciulle, quando s'accorgono di esser puberi, si tatuano il volto, incidendo con una spina una linea, che dalla radice dei capelli attraversa il fronte e scende sul naso e il labbro superiore e che tingono poi col frutto della *Genipa americana.* All'epoca del matrimonio questa linea vien prolungata fin sotto il mento. È azzurra o violetta, e non si cancella che colla putrefazione del cadavere. Pare che ai tempi di Azara

le donne aggiungessero a questi semplici tatuaggi alcune altre linee di vario disegno e che tingevano in rosso col frutto dell'*urucù* (Bixa orellana), ma nè io, nè il Demersay abbiam potuto vedere questi screzii.

Qualche cosa di più orrido fanno le donne *payaguesi* per render più brutto il brutto della natura, dacchè esse si comprimono il seno con forti cinghie dall'alto al basso, sicchè possono allattare i bambini dietro le ascelle o al disopra delle spalle.

Pare che un tempo questi Indiani andassero tutti nudi, ma io non li ho veduti che con qualche cencio indosso, e nudi non ho trovati che i loro bambini e i fanciulli impuberi, a un dipresso come fanno gli abitanti più poveri, creoli e meticci del Paraguay. Le loro donne sanno tessere una stoffa di cotone con cui si cingon le reni. Altre volte si foggiano una camicia o busto senza collo e senza maniche e che somiglia assai al *tipoy* dei Guarani. Bizzarri costumi, penne, conchiglie o squame di pesce non ho veduto che sul corpo del *pay*, così come l'abbiam trovato nella festa della *playa*.

I Payaguas sono astuti, ma prima di esser furbi furono forti. Stretti in angusto confine, fra le razze barbare e crudeli del Gran Chaco, che occupavano la riva destra del Paraguay e le razze guaranitiche che li circondavano per ogni altra parte, essi seppero mantenere la loro potente e piccola individualità di mezzo a tanta prepotenza di influenze straniere. Nè il piombo degli Spagnuoli avrebbe bastato a distruggerli senza l'ajuto dell'*agua ardiente*, nemico più spietato del piombo. Alla guerra nac-

quero, vissero in guerra, e moriranno in guerra; dacchè anche ai nostri giorni non hanno ancora rinunziato alle scorrerie sulla riva destra del fiume, dove, raddoppiando la forza coll'astuzia, sbarcano di soppiatto, rubano, incendiano, ammazzano e poi ritornano alle loro piroghe e ai loro *toldos* della riva sinistra. Nel Gran Chaco non vanno mai più in là di pochi passi, perchè terribili, quando hanno un arco e un remo, son vili dinanzi alle tribù che nascono, vivono e combattono a cavallo. Scorrerie e guerre colle varie tribù del Chaco ebbero molte volte prima della conquista e, venuti gli Spagnuoli, li attaccarono fin dentro le mura dell'Asuncion, e le fortezze di Arecutacuà e dell'Angostura furon fatte per essi soli. Attaccarono più volte anche i Portoghesi, quando ritornavano carichi d'oro dalla ricchissima provincia di Cuyabà. Si può dire che dal cinquecento fino alla metà del secolo scorso vivevan sempre con le armi in pugno, or vincendo ed or perdendo contro i nuovi invasori, finchè un'orribile disfatta toccata loro verso il 1741 per merito del governatore Don Raffaele De Moneda li fece ravvedere e li persuase a concludere un trattato di pace che non violarono mai fino al dì d'oggi. Chi è famigliare colla storia moderna di quei paesi sa benissimo come il dottor Francia facesse mille blandizie a questi Indiani e per farsene strumento di tirannide e per uno di quei capricci di ingiusta benevolenza tanto comuni nella storia dei tiranni d'ogni tempo e d'ogni paese.

Non vorremmo però che troppo si accusassero i poveri Payaguas delle loro crudeli scorrerie, del

massacro di Juan de Ayolas avvenuto nel 1542 e di altre simili amenità, perchè essi vissuti sempre di caccia, di pesca e di guerra non trovavano di certo esempii di vita più esemplare nei nuovi stranieri venuti dalla Spagna. Anzi, per amor di giustizia, accanto ai delitti di quel popolo nudo, selvaggio e irreligioso vogliam mettere un delitto orrendo fatto da questo altro popolo vestito, civile e cristiano.

Nel 1678, sotto il governo di Don Felipe Rege, gli Indiani del Chaco vennero a raccogliersi in grandi turbe sulla riva destra del Paraguay proprio in faccia all'Asuncion. Si fingevano amici e dicevano di voler vivere da buoni vicini cogli Spagnuoli, ma stavano invece preparando una sorpresa e una strage che vendicasse antiche offese. Una donna indiana scoprì la congiura ai capi degli Spagnuoli, i quali simularono amicizia ancor più schietta e più calda degli altri. Don José d'Aballos, luogotenente governatore si finse amoroso della figlia del Cachique principale e la domandò in sposa, promettendo un'alleanza franca e durevole. Vestitosi da indiano, e messosi fra i selvaggi, firmò il trattato di pace e invitatili poi all'Asuncion, nello stesso dì delle nozze, insanguinando in modo inaudito il letto della sposa, fece trucidare i nuovissimi alleati; e per molto tempo ogni anno al 20 Gennajo si festeggiarono il tradimento e la carneficina; mostrando così che il yaguar del deserto può esser vinto in astuzia e crudeltà dal gatto incivilito.

L'organismo cerebrale dei Payaguas deve aver una struttura semplicissima, se dobbiamo giudicarlo

dai suoi prodotti. La loro lingua profondamente diversa da quella dei Guarani e degli altri indigeni del Chaco è dura, gutturale e fra le meno note di tutte le lingue americane. Tutti gli scrittori, che credettero trovare un' analogia fra l'asprissima lingua dei payaguas e il dolce idioma dei Guarani, si travasarono d'uno in altro libro lo stesso errore. Più volte io invitai un mio amico payaguà a volermi ripetere una stessa parola e una stessa frase, perchè io le potessi scrivere e sempre mi trovai impotente all'ardua impresa. Il mio povero orecchio doveva attraversare un' irta siepe di aspirate e di ruggiti, di *gk, gt, kl, gd, hghk;* e la mia penna non trovava modo di metter in carta quei suoni barbareschi.

Ouseley, che studiò profondamente le lingue indigene del Paraguay e del Chaco, mi diceva che i Payaguas vogliono mantenersi isolati dai contatti stranieri anche per mezzo della loro lingua, e non vogliono rivelarla ad anima viva. Una volta a forza di preghiere e di doni generosi credette aver sedotto un payaguà a rivelargli la sua lingua, e approfittando della sua profonda perizia nell' eufonia americana, stava raccogliendo le parole che quell' indiano gli andava dettando; ma dopo pochi giorni s' accorse che il fido amico si burlava di lui, inventando parole e frasi senza senso. Non so se il Demersay sia stato più felice dell'Ouseley, ma nella sua opera sul Paraguay non ci diede che pochissime parole del vocabolario payaguà, come *hyock*, naso, *hyachàldi*, bocca, *hyaheguada*, orecchio, *hyaka*, mento, *hyesiguè*, coscia, *hytchanga*, dita.

Poverissimi di idee aritmetiche come i loro vicini guarani, non contano che sino al quattro, dicendo: *heslè*, *tiakè*, *tiakeslarne*, *tipegas*.

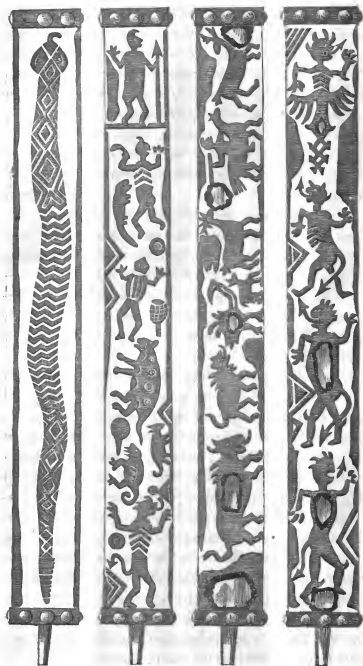
L'ignoranza profonda in cui siamo della lingua payaguà ci tiene chiuso affatto il mondo delle loro credenze morali e religiose, e solo in qualche opera antica di missionarii e di cronisti potremmo trovare qualche pallida luce, resa ancora più incerta dalla fantasia esuberante e dai pregiudizii mistici di quelli scrittori.

. Merita un cenno il rispetto in cui essi tengono il loro medico o *pay* che vien messo al disopra di tutti e persino del loro re; molto diversi in questo dai moderni europei, che tollerano il medico più di quel che lo apprezzino, e più vicini al vecchio Omero che lo crede degno di valere quanto una mezza dozzina di colonnelli. Dello strano metodo con cui il *pay* cura le malattie ho discorso nelle mie lettere mediche sulla America Meridionale, dando uno schizzo della medicina degli indigeni americani[1]; e là ho narrato come quel buon uomo, mezzo mago e mezzo ciarlatano, si ubbriachi col tabacco, e balli e succhii le parti dolenti, facendo da vescicante e da mignatta ad un tempo; e là ho pure narrato come le disgrazie del medico si paghino a caro prezzo con bastonature e peggio, sicchè l'ultimo medico ch'io conobbi, più furbo degli altri, non voleva intraprendere la cura di chi fosse gravemente ammalato, dicendo che lo *spirito* non voleva che guarisse.

[1] MANTEGAZZA, *Lettere mediche sull' America meridionale*. Vol. 2, pag. 283; o *Rio de la Plata e Tenerife*. Ediz. 2.a Milano, 1870, pag. 458.

Aveva proprio ragione Tacito di dire *improbus labor magnae custodia famae.* Il medico dei Payaguas ha i più grassi bocconi e la miglior acquavite; ha il più alto posto della gerarchia sociale; è giusto che s'abbia le bastonate, quando non può guarire i moribondi. Anche i popolì civili fanno lo stesso coi loro ministri e i loro deputati. Rovesciata la pelle e spolpate le ossa, si trova che lo scheletro dei diversi popoli è più che non sembri dappertutto la stessa cosa.

Lo strumento sacro del *pay* merita una descrizione, perchè può darci una certa misura dell'abilità artistica di quelli Indiani, ed io l'ho fatta figurare qui appresso, credendo esser pochi che lo posseggano, così come lo adopera il *pay*; dacchè questi artisti indigeni vendono a molti stranieri pipe rozze e con pochi disegni per poter insaccar molti *reales* con piccola fatica.

La pipa sacra dei Payaguas è un prisma quadrato e pesantissimo di legno guajaco, della lunghezza di 44 centimetri, forato in tutta la sua lunghezza, e da una parte porta una boccuccia d'altro legno che si mette in bocca; mentre all'altra estremità è scavata ad imbuto onde ricevervi del tabacco: è quindi un vero portasigari gigantesco. Per persuadersi dell'abilità di quelli Indiani convien ricordare che il guajaco del Paraguay è uno dei legni più duri che si conoscano; e un falegname francese, che mi allestì una cassettina di quel legno incorruttibile e profumato, dovette rompere tre pialle delle migliori fabbriche inglesi. I Payaguas fanno quelle pipe col fuoco e le scolpiscono con pietre aguzze o frammenti di ferri avuti dagli Europei.

Pipa sacra dei Payaguas.

La pipa sacra è in tutte le quattro faccie scolpita, e nella tavola unita potete vedere i disegni grotteschi e fantastici di quello strumento magico. Una è occupata tutta quanta da un serpente a sonagli, dalla vipera che è anche per essi l'emblema della medicina. Altrove vedete dipinta una caccia del cervo e gli animali più comuni di quel paese, quali il yaguar, la sariga, il tapiro, il rospo, i pesci. Infine, avete anche l'uomo guerriero e gli spiriti e i draghi. Il payaguà ha chiuso in piccolo spazio la natura e la fantasia, il mondo dei sensi e quello della poesia, le cose umane e le divine; quasi volesse concentrare tutte le forze naturali e soprannaturali in quello strumento con cui voleva scongiurare la malattia; quasi si studiasse di convocare tutti gli elementi del creato per combatter le battaglie contro la morte: fantastico accozzo di puerili immagini e di sublimi aspirazioni; abbozzo grottesco d'arte, di scienza e di fantasia. E poi sopra tutto ciò campeggia l'immagine del serpe, che ha così profondamente commosso l'animo di tutti i popoli primitivi, che in esso vedevano un animale che senza membra scivolava e spariva, che senz'armi palesi feriva e spariva, che senza artigli e senza denti visibili, senza far sangue, uccideva e fischiava, mandando fuori la bifida lingua, e battuto fino a morirne si torceva e si ergeva; contrastando a lungo contro la morte, e pur nella morte lasciando nei monchi lacerti una reazione, una convulsione, una minaccia. Qui fra noi la vipera di Esculapio, come là fra i Payaguas la *vivora de cascabel* o il crotalo; ma sempre la stessa fantasia umana percossa allo stesso modo fra gli

ulivi della Grecia come fra le palme del Paraguay [1].

[1] Esculapio era adorato qualche volta in Grecia sotto la figura di un serpente che si alimentava nel suo santuario ad Epidauro e a Titanè. Tutti sanno poi che il Dio della medicina era rappresentato con un bastone, intorno a cui s'attorcigliava un serpente.

La consacrazione di questo rettile pare straniera al culto primitivo di questo Dio, perchè non ne troviamo alcun cenno nella religione vedica. Deve essere senza dubbio un'importazione d'origine fenicia; perchè il Dio fenicio Aschmoun o Esmon fu confuso dai Greci col figlio di Apollo. Pare che la proprietà del serpente di cambiar la pelle fosse per i Greci il simbolo della salute, del ritorno alla vita, per cui anche Igea fu rappresentata con un serpente in mano, così pure Atenea che era adorata dagli Ateniesi come una dea medica sotto i nomi di Igea e di Peonia; e il cui culto passò poi a Roma col sopranome di Medica. La figura di questo rettile era posta del pari ai piedi della statua di Fidia, e si nutrivano serpenti vivi in onore di questa dea.

Il serpente figurava presso i Greci anche come un mezzo di divinazione. Secondo l'autore del trattato sull'astrologia che si attribuiva a Luciano, un serpente era posto sotto il tripode della Pitia a Delfo James. Il padre degli Iamidi aveva dovuto il suo nome all'esser nato sul fiore d'una viola dove due serpenti erano venuti a dargli il cibo. Tiresia trovò un giorno sul monte Cilleno due serpenti che gli valsero il potere di cambiar di sesso. L'indovino Mopsus morì in Libia delle morsicature d'un serpente, e Melampus doveva la sua virtù profetica a due serpenti ch'egli aveva salvati dalla morte e che gli avevano leccate le orecchie. Così i serpenti hanno una parte nelle leggende dell'indovino Polyidus, dove compaiono come divinità medicatrici e profetiche.

Anche nel Medio Evo i serpenti erano fra i primi strumenti di stregonerie, e alcuno spiegava la loro virtù profetica, perchè sono in contatto immediato colla terra, sorgente d'ogni ispirazione.

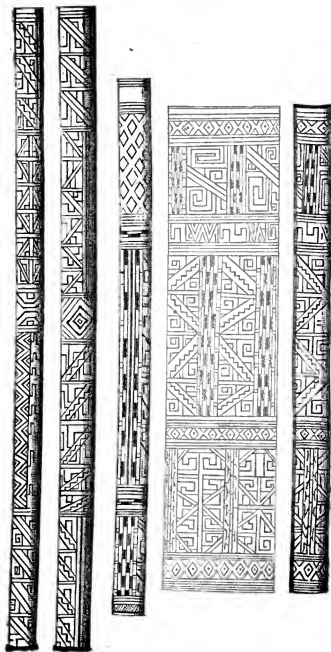
La pipa sacra dei Payaguas è alla sua estremità ornata di teste di chiodi d'ottone, e qua e là con specchietti castonati e impiastricciata di bianca creta.

Il gusto artistico di questi Indiani si può giudicare dai disegni bizzarri ed eleganti che scolpiscono sopra alcune cannuccie lunghe un decimetro, e che uomini e donne portano nel lobulo dell'orecchio nei dì di festa. In questi disegni copiati dal vero popotrete ammirare la simmetria e la varietà di quelle linee, dove predomina però quella forma d'ornato che chiamasi greca. Dopo aver incisi quei disegni li coloriscono col succo dell'*urucù*, sicchè le figure rosse in fondo giallo, formano un tutto che può piacere anche ai più esigenti buongustaj dell'arte.

L'*urucù* è molto adoperato in America da diverse tribù indiane, che lo preparano coi semi della *Bixa orellana* e se ne servono per tingere la faccia, o i vestiti, o le penne, ecc. L'ho veduto vendere sui mercati del Brasile e del Paraguay, dove i creoli lo usano per dare un bel colorito a diverse vivande.

Tutto questo vi racconta l'eruditissimo Maury, e il Preller nella sua mitologia greca vi dice che il serpente era il simbolo del Dio della medicina per la sua vitalità sempre rifiorente.

È noto poi a tutti come i serpenti fossero adorati come divinità da un gran numero di popoli selvaggi, e molte popolazioni indo-europee li avevano in conto di divinità famigliari e domestiche.

Vedi Maury. *Histoire des réligions de la Grèce antique*, ecc. Tomo 2.°, pag. 463; Tomo 1.°, pag. 450. — Preller. *Griechische Mythologie*. Leipzig, 1854. Tomo 1.°, pag. 326.

Orecchini di canna dei Payaguas.

Disegni consimili si ammirano anche sulle loro freccie, sui loro archi e sulle zucchette di varie dimensioni che fanno loro uffizio di scatola, e dove le donne conservano i loro fili, i loro aghi, e gli uomini il loro tabacco e i loro articoli di tintura.

Scatolino dei Payaguas.

In una visita che feci alla *playa*, stetti ammirando per qualche tempo una piccina sui dieci anni, che con crini di cavallo, bianchi e neri, intrecciava un bellissimo anello, con una *greca* bianca che spiccava sul fondo nero. Io lodai con calore quella giovane artista, ed essa, messasi all' impegno di far presto e di far meglio, finì in pochi momenti l'opera sua, e me la porse con un piglio d'ingenua compiacenza. Io l'accettai, e le diedi in cambio pochi soldi.

I Payaguas fanno a mano alcune stoviglie d' argilla cotta a bassa temperatura e fragilissima, ma le sanno coprire di una vernice vitrea e dipingerle di varii colori: son cose più belle per il loro disegno che durevoli al loro scopo.

Quelli indiani concentrano poi tutta la loro abilità meccanica e il loro povero genio artistico nella fabbrica delle loro armi, che sono la *macana*, una specie di pagaia (remo); l'arco e le freccie. L'arco è più lungo d'un metro; di legno molto elastico e duro ed esige molta forza per esser maneggiato. È coperto sempre di una sottile corteccia bruna, ravvolta mille volte sopra sè stessa come un nastro di seta; e quando vogliono accarezzare con più amore la loro arma prediletta, oltre le corteccie ornano l'arco con bei disegni di cotone e di lana a varii colori. Le freccie son lunghe un metro e più e fatte di due pezzi, cioè di una canna leggera e ornata di penne e di un pezzo di legno durissimo (*palo de lanza*) che finisce colle due solite punte laterali, e che porta al disotto di queste altre intaccature. Spesso lo induriscono al fuoco e lo tingono in rosso coll' *urucù*. Questo secondo pezzo della freccia entra nell'altro per un cono assottigliato, e v'è assicurato con molti giri di filo di una *bromelia* (ananas) che credo quella stessa che i Guarani chiamano *uvirà*. Dello stesso filo è fatta la corda robusta che serve a tender l'arco.

Questa è l'arme prediletta dei Payaguas, che maneggiano meglio delle altre e che foggiano diversamente e con diversi legni, secondo che deve essere adoperata per la guerra, per la caccia o per la pesca.

Ai nostri musei d'Italia ho regalato archi e freccie dei Payaguas e tutti hanno ammirato la perfezione e l'eleganza di quelle armi. Sebbene inferiori nel tirar d'arco ai Cainguas, che forse vincono tutti gli indigeni d'America nel ferire un uccello al volo o nel colpire un frutto a grandi distanze, questi Indiani sbagliano di raro nel cogliere il segno; e quel ch'è singolare, e che hanno comune con altri indigeni del continente di Colombo, sogliono spesso diriger la punta dell'arco all'oggetto che vogliono colpire, e poi, innalzandolo verso il cielo, tirano in modo che la freccia, facendo una parabola, ferisca nella sua caduta. In questa guisa essi ponno tirare ad animali o nemici che stanno dietro ad un folto cespuglio, ad un albero od anche ad un muro, e i più abili fra essi raggiungono quasi il prodigio, tirando ad oggetto che non possono vedere, purchè da un suono o da un rumore possano calcolare la loro precisa posizione.

I Payaguas non coltivano piante nè allevano animali domestici, ma pescando e cacciando e cogliendo i frutti che dà loro la prodiga natura di quei paesi, riducono all'espressione più semplice e più selvaggia il lavoro dell'uomo, in questo caso poco diverso dalla rapina d'una fiera. Quando però li vedete nelle loro piroghe, lunghe quattro o cinque metri, terminate in punta alle due estremità e scavate col fuoco nel tronco di un timbò; quando li vedete lasciarsi portar dalla corrente o lottar contro di essa, muovendo i remi in perfetta cadenza, come farebbero i marinaj della Regina d'Inghilterra, dovete pur dire che molte volte il selvaggio si spiega con una ener-

gia invincibile più che coll'intelligenza bambina. E più ancora accusate l'inerzia e non la stupidezza, quando vedete i Payaguas portar il foraggio del deserto e le legna e il pesce alla città dell'Asuncion; e li sentite con pessimo spagnuolo o pessimo guarani, ma con molta eloquenza di gesti, portare a cielo il valore delle merci che vogliono vendere e ribassare assai il valore delle merci che vogliono comperare.

Io nei pochi mesi che passai nel Paraguay aveva stretta tale amicizia con quelli Indiani, che non passava un giorno che non ricevessi in casa mia le visite di parecchi di loro, e sempre avevano qualcosa da vendermi; ed ora un arco colla mezza dozzina di freccie, ora un pezzo di tronco di guajaco o orecchini di canne o miele delle foreste o altro di simile. E sempre ammirava lo spirito commerciale e le arti infinite con cui studiavano di cambiare il poco in molto, e il molto in moltissimo, toccando tutti i punti sensibili della curiosità, dell'amor proprio e della benevolenza. Quando poi ebbi ad adoperarmi per lunghi giorni onde avere una copia fedele della pipa sacra del *pay;* allora l'avidità del guadagno e la diplomazia dell'arte commerciale giunsero a tal grado in quei buoni Indiani che fui più d'una volta tentato di dire: *Non è vero che l'uomo sia un animale intelligente nè una scimmia antropomorfa che parla, nè un bipede senza penne; è un animale che compra e che vende.*

Ecco le poche reliquie di un popolo che si va spegnendo sotto gli stessi nostri occhi e senza dare alla nuova civiltà americana nè una stilla del suo sangue, nè un moto del suo pensiero.

ALIMENTI NERVOSI ALCOOLICI.

CAPITOLO XIII.

L'alcool e la sua fisiologia.

Il primo selvaggio che, avendo abbandonato all'aria il succo di un frutto e avendolo bevuto più tardi già fermentato, se ne inebbriò e il primo alchimista che, distillando un succo così fermentato, ottenne l'*acquavite*, non si figuravano di certo quale arma nuova e potente essi avessero trovato per combattere le battaglie della civiltà, quale nuova fiamma avessero data ai vizj e ai delitti umani. L'alcool ha esercitato sulla civiltà umana una influenza maggiore della polvere, maggiore del telegrafo e della locomotiva, appena eguale forse a quella della stampa. Supponete per un momento astemia tutta l'umana famiglia e voi avrete un mondo nuovo di uomini nuovi, con nuove leggi, con diverso sviluppo di civiltà, e moralità diversa; con diverse malattie, con diversi modi di vivere e di morire.

Non vi ha quasi facoltà umana, che non venga modificata in bene o in male dall'alcool; e così come molti uomini sotto il sole son nati per una botti-

glia bevuta con mano più generosa dal loro genitore, così migliaia e migliaia di uomini muoiono o non nascono per sola influenza dell'alcool; e mentre esso popola ogni giorno con orrenda fecondità i brefotrofi e i manicomii e le carceri e le galere di mille parassiti sociali; così ogni anno distrugge un popolo, là dove la civiltà caucasica viene in contatto coll'indigeno americano. Deve essere ben potente questa sostanza che può prolungare una preziosa esistenza e può far morire nel fior dell'età il giovane più gagliardo; che può condurre al suicidio e dare alla vita alcune delle sue ore più liete, che può dare ali al genio del poeta e condurre il genio all'idiozia; che può portarci all'eroismo e all'abbrutimento; al sacrifizio di sè stesso e all'omicidio; che può tendere i nervi al lavoro e condurre alla mendicità; e che è in una volta sola una delle molle più potenti al progresso, così come una delle piaghe più luride dell'umanità, che in una volta sola è miele e fiele, balsamo e veleno. Eccovi messo sotto gli occhi il bene e il male che genera l'alcool, segnando solo a grandi tratti e l'uno e l'altro.

BILANCIO

attivo e passivo dell'alcool.

La conclusione pratica di questo bilancio, anche senza l'aiuto delle cifre, è troppo facile a ricavarsi: è cento, è mille volte maggiore il male prodotto dall'abuso dell'alcool che il bene che l'uomo ne ha ricavato dall'uso sapiente. La logica di questo ragionamento non renderà però astemia l'umana famiglia, dacchè l'uomo non ha mai rinunciato ad alcuna delle sue conquiste, anche quando queste si chiamavano la polvere da guerra, il fucile ad ago, l'alcool, l'acido prussico. È nostra missione fatale andare allargando ogni giorno, ogni ora il campo delle nostre conquiste; è nostro cómpito sublime piegare al bene le armi come i veleni, la polvere come l'alcool.

La storia chimica, fisiologica, medica, igienica, economica e morale dell'alcool sarebbe da sola un'opera colossale a cui mal basterebbero la scienza e l'ingegno d'un uomo solo; io non devo tracciarvi che la fisiologia generale, onde serva ad illustrare i miei quadri della natura umana.

Il selvaggio e l'uomo più colto della civiltà moderna bevono colla stessa voluttà le bevande alcooliche e per la stessa ragione; perchè esse mutano rapidamente e profondamente il modo di sentire e di pensare; perchè suscitano a lieto tumulto le più care reminiscenze, perchè sono fra i più potenti e più facili generatori di piaceri. Meno rare eccezioni, l'uomo che ha bevuto l'alcool vede il mondo attraverso un prisma roseo e iridiscente: se lieto sente più piena la coscienza della vita; se debole,

dimentica la debolezza; se triste, calma o cancella il dolore dalle sue sensazioni. Se timido non allungava prima la mano verso il frutto proibito, dopo aver bevuto, è audace conquistatore; se prima numerava con angosciosa lena i troppi anni vissuti o i pochi soldi posseduti, dopo aver libato l'alcool si sente meno vecchio e men povero di prima. L'alcool è la poesia di chi non è poeta, la giovinezza di chi non è più giovane; è la ricchezza di chi non è ricco, è la forza di chi non è forte; e qual meraviglia dunque se in ogni tempo e in ogni luogo l'uomo cerchi nel fondo d'una bottiglia questi tesori che si chiamano la poesia, la giovinezza, la ricchezza, e la forza? Molti e molti uomini passarono una lunga vita senz'aver mai provato altra poesia fuor di quella che si trova sotto un turacciolo di sughero, e anche i loro amori non ebbero altre ispirazioni che quelle venute dall'alcool vestito in uno dei suoi mille travestimenti di birra o di vino, di gin o di chicha. Qual meraviglia dunque se tanto si beve, se sempre si è bevuto e sempre si beverà? Un fatto etnologico ci mostra che presso alcuni popoli il non bevere è giudicato sacrificio crudele quanto il non amare. Infatti la Casta dei *Macha-veru* (calzolaj) dell'India può mangiare montone e pesce; ma deve astenersi dalle bevande spiritose e quasi a dare loro un compenso di questa privazione è loro permesso di sposare quante mogli vogliono.

Goethe, in una delle sue sintesi più ardite e più potenti, e in cui il volo lirico s'accoppia così mirabilmente alla profonda conoscenza del cuore umano lasciò scritto: *La gioventù è l'ebbrezza senza il vi-*

no. In queste poche parole sta chiusa tutta la storia della più bella fra le età della vita, così come è ritratta la vera fisiologia dell' alcool. Bevere vuol dire esser giovane; giovine forse per un'ora sola; giovine forse oggi per ridiventar più vecchio domani; ma quando mai l' uomo potendo rinuncia, non dico ad un'ora, ma a cinque minuti di voluttà? E nell' ebbrezza, che non è abbrutimento, non abbiamo noi tutte le virtù e i vizii della gioventù? Non vi abbiamo noi e il tumulto impetuoso dei sensi e le facili fantasie; non abbiamo noi la beata spensieratezza di chi è ricco sfondato, e i sogni dorati e la loquacità espansiva, e l'imprudenza e l'inprevidenza; non abbiamo noi nella gioventù come nell'ebbrezza la scintilla che scocca e sparisce, il razzo che solca l' aria e scompare; lo schioppettio dello spirito e le vertigini della danza, non abbiamo noi il sangue caldo e la mente leggera; il cuore pieno e la borsa spensierata? Goethe ha detto che *la gioventù è l'ebbrezza senza il vino;* ed io modestamente aggiungo: *l'ebbrezza è la gioventù senza misura di tempo.*

Falk distinse l' ubbriachezza in tre stadj, descrivendoli mirabilmente: sono il *rausch*, la *betrunkenheit* e la *vollheit* o *besoffenheit*[1].

Uno scrittore inglese del tempo della Regina Elisabetta distingue le seguenti specie del genere ubbriaco. Il primo è l'*ubbriaco scimmia*, che salta, canta e balla; il secondo è l'*ubbriaco leone*, che

[1] Virchow. *B. Handbuch der speciellen Pathologie und Therapie.* B. 2, Abth. 1. Erlangen, 1855, pag 295 e seg.

rompe stoviglie e vetri e ogni cosa, ed è disposto a litigare con tutti; il terzo è l'*ubbriaco porco*, pesante, balordo, sonnolento che domanda nuove bevande e vestiti per coprirsi; il quarto è l'*ubbriaco pecora*, che si crede sapiente quando non può pronunciare una sola parola diritta; il quinto è l'*ubbriaco cotto* (maudlin drunk) che piange di tenerezza mentre sta bevendo e vi bacia, dicendovi: Capitano, io ti amo, e tu non pensi a me com' io lo faccio, ed io potrei amarti meglio, e allora si mette un dito nel suo occhio e grida. Il sesto è il *marlin-drunk* [1] che è ubbriaco, ma prima di alzarsi si rende sobrio; il settimo è l'*ubbriaco capra*, il quale nella sua ebbrezza non pensa che alla libidine; l'ottavo è l'*ubbriaco volpe*, che è astuto, come lo sono parecchi olandesi, i quali non fanno contratti che in uno stato di ubbriachezza.

È pure interessante il trovare come latini e italiani chiamassero bagnato un uomo ubbriaco, sia perchè per ubbriacarsi convien ingolar molto liquido, sia forse perchè l'osceno vomito bagna i beoni. Il Redi, che nel suo Ditirambo cantò il

Cavalier sempre bagnato

dedica a questa parola una nota, al solito arguta ed erudita; e cita Plauto che fa dire a Pseudolo, che si accorge di esser briaco « *Profecto aedepol ego nunc probe abeo madulsa* ». I latini chiamavano *madidi* quei che avevano bevuto a sodo e *madere*

[1] Questa parola non si può tradurre, perchè è nata dal nome di un famoso bevitore inglese, che si ubbriacava sempre a quel modo.

l'esser ubbriaco o aver bevuto assai. Tibullo lib. II, eleg. I:

> Vina diem celebrent, non festa luce madere
> Est rubor, errantes et male ferre pedes.

E nello stesso lib. II, eleg. 5:

> At madidus Baccho sua festa Palilia pastor
> Concinet.

Ovidio nel terzo dell'*Arte*:

> Turpe jacens mulier multo madefacta Lyæo.

Uvidus disse ancora Orazio. Lib. IV, od. 5, ad Augusto:

> Longas o utinam, dux bone, ferias
> Praestes Hesperiae, dicimus integre
> Sicci mane die: dicimus uvidi,
> Quum Sol Oceano subest.

Anche *cotto* con bellissima immagine latina e italiana è lo stesso che ubbriaco. Petronio diceva:

> Anus recocta vino
> Trementibus labellis.

E avete (Morg. XIX, 131)

> E quand' egli era ubbriaco, e ben cotto,
> Ei cicalava per dodici putte.

E Antonio Alemanno ne' sonetti alla Burchiellesca:

> Vorrei costì dal Tibaldeo sapessi,
> S' un crudo senza legne esser può cotto.

E Pier Salvietti nel Brindisi manoscritto:

> Oimè! quasi per gli occhi
> Escemi 'l vin, che pur mandai di sotto
> E non so adesso qual umor mi tocchi
> Di far da Lanzo cotto.

E Bernardo Giambullari nella continuazione del Ciriffo Calvaneo:

> A Ciriffo gli piace, e il vetro succia,
> Senza lasciar nel fondo il centellino;
> Ed è già cotto, e preso ha la bertuccia,
> E dice che vuol fare un sonnellino.

L'ebbrezza alcoolica è l'ideale delle ebbrezze. La caffeica è troppo rara ad aversi e troppo intellettuale per piacere a molti; la narcotica è troppo d'egoista e pericolosa, per cui noi vediamo farsi ogni giorno più universale l'uso dell'alcool; sicchè fra poco uomo sarà sinonimo di animale bevitore d'alcool; mentre l'oppio, l'haschisch, la coca, il caffè, il tè avranno probabilmente per molti secoli ancora una distribuzione geografica distinta.

Sono molte le ragioni che rendono l'alcool di un uso più generale in confronto di tutti gli altri alimenti nervosi. Innanzi tutto l'ebbrezza alcoolica è facile e pronta e non abbisogna di una lunga educazione degli organi come quella dei narcotici. L'alcool apre il tempio delle sue gioie ai profani e ai sacerdoti, senza bisogno d'iniziazione, senza bisogno delle prove crudeli di una malattia o di un avvelenamento che convien subire per diventar fumatori di tabacco o di oppio.

Aggiungo che l'ebbrezza alcoolica ha per carat-

tere speciale una facile espansione; per cui il piacere raddoppia col contatto degli uomini, e i nappi che circolano in una lieta brigata fanno scoccare infinite scintille, che divampano nel tumulto chiassoso d'una vera festa. I caffeici son piccola parte, sono adorni secondarii d'una festa, mentre il vino da solo basta a far festa; tanto allarga a vasti campi l'atmosfera delle sue gioie. I narcotici poi son tali egoisti da esser banditi dalle feste, a meno che la loro influenza si limiti al solletico e al profumo.

Un ultimo elemento, che sta tutto in favore degli alcoolici, è la loro infinita varietà; per cui si piegano alle esigenze dei climi, delle età, dei gusti, dei temperamenti, e ogni uomo nato sotto il sole può cercare e trovare l'ebbrezza che più convenga ai suoi nervi e al suo cervello; può trovarla nell'orzo come nell'uva; nel latte di cavalla o nel frumentone; nel succo d'arancie o nel succo della palma.

Nella mia *Fisiologia del piacere* trovate tracciata l'analisi dei piaceri dell'ebbrezza alcoolica e nuovi elementi di queste gioie troverete in questo volume, dove ho tentato di ritrarre l'abbrutimento dell'orgia e la poesia dell'onesta ebbrezza.

Seneca e Petrarca con vigoroso pennello seppero dipingere l'uomo ubbriaco, così come il primo l'aveva veduto colla corona dell'imperatore romano, e il secondo col triregno papale.

Udite il maestro di Nerone, che dipinge l'alcoolismo:

Inde pallor, et nervorum vino madentium tremor, et miserabilior ex cruditatibus quam ex fame macies; inde incerti labentium pedes, et semper, quales in ipsa ebretiate, titubatio; inde in totam cutem humor admissus, distèntusque venter, dum male assuescit plus capere, quam poterat, inde suffusio luridae bilis, et decolor vultus, tabesque in se putrescentium, et retorridi digiti articulis obrigcscentibus, nervorumque sine sensu jacentium torpor, aut palpitatio sine intermissione vibrantium. Quid capitis vertigines dicam? Quid oculorum auriumque tormenta, et cerebri exaestuantis verminationes?.... [1].

E il Petrarca, nella prima sua epistola, in cui rappresenta il pericolo della *barca* e l'incapacità del *pilota* così si esprime:

Haec inter, vino madidus, aevo gravis ac soporifero rore perfusus, jam jam nutitat, dormitat, jam somno praeceps atque (utinam solus) ruit.... heu quanto felicius patrio terram sulcasset aratro quam scalmum piscatorium ascendisset.

È un canonico che così descrive Papa Benedetto XII, il quale diede occasione al proverbio: *bibamus papaliter.*

Gli Spagnuoli distinguono bene le due varietà dell'ubbriachezza; cioè la cupa, triste, letargica e la lieta e chiassosa. Il Redi cita Don Sebastiano da Covarru-

[1] SENECA. *Epist.* 95, § 16.

vias Orozco, il quale nel *Tesoro della lingua castigliana* alla voce *mona* (scimmia), dopo aver accennato l'origine di tal voce soggiunge: «Estas monas appetecen el vino y las sopas mojadas en el; y aze diferentes efetos la borrachez en ellas, porqué unas dan en alegrarse mucho, y dan muchos saltos y bueltas; otras se encapotan, y se arriman á un rincon, encubriendose la cara con las manos. De aquí vino *mona triste* al hombre borracho, que está melancolico y caido (non caldo, come dice l'edizione Barbéra) y *mona alegra* á que canta y baila y se huelga con todos.» Questi due diversi effetti dell'ubbriachezza, così bene accennati dal Covarruvias, non furono ignoti agli antichi Latini. Laberio nella Citerea, citata da Nonio Marcello alla voce: *Ebriulari*: « Ebruliati mentem hilarem arripiunt.» Pel contrario Plauto nel Curculione: « Operto capite, calidum bibunt tristes, atque ebrioli incedunt. » Da questo *ebriolus* di Plauto e dal verbo *ebriulari,* ebbe origine la voce *brillo* in significanza di avvinazzato o di cotticcio, e forse ancora la parola *brio* che esprime una ilarità o espansione di cuore e di fronte, e una certa commozione e vivacità di spiriti simile a quella allegria che dona il vino in qualche buona quantità assaggiato. Non è però che la voce greca βρύλλων, colla quale Aristofane nei *Cavalieri* intende uno che abbia cioncato più del dovere e che perciò sia allegro più del solito, non si accosti molto alla voce toscana *brillo*, e particolarmente se l'ypsilon si dovesse pronunziare alla moderna, come un *i* e non l'*u* francese. Quei varii e pazzi effetti del vino che fa la monna allegra e la

monna malinconica, sembrano adombrati da Orazio (Lib. III, Od. 21):

> O nata mecum consule Manlio,
> Seu tu querelas, sive geris jocos,
> Seu rixam et insanos amores,
> Seu facilem, pia testa, somnum.[1]

L'azione fisiologica dell'alcool fu studiata profondamente in questi ultimi tempi da fisiologi e da medici. Fino ad oggi, tenendo dietro a vedute jatrochimiche esagerate, ad idee preconcette, si era creduto che l'alcool si bruciasse nel nostro organismo, che ossidandosi desse luogo prima ad aldeide e ad acido acetico, poi ad acido carbonico ed acqua; per cui venne chiamato un *alimento respiratorio* o *combustibile* per eccellenza. Le ultime ricerche e principalmente le esperienze di Perrin hanno riformato completamente le nostre idee sull'azione fisiologica dell'alcool. La scienza in questo modo è venuta a giustificare luminosamente la mia divinazione, con cui fin dal 1858 io avevo classificato l'alcool fra gli alimenti nervosi.[2]

Perrin in seguito a ricerche intraprese con Ludger, Lallemand e Duroy e pubblicate in un lavoro premiato dall'Accademia delle scienze di Parigi,[3] dimostrò che l'alcool opera sull'organismo come un vero agente dinamico, che passa nel sangue, che

[1] Redi, *Annotazioni al Bacco in Toscana.*

[2] Mantegazza, *Sulle virtù igieniche e medicinali della coca e sugli alimenti nervosi in generale.* Memoria premiata. *Ann. Univ. di medicina.* Vol. CLXVII.

[3] *Du rôle de l'alcool et des anesthésiques dans l'organisme.* Paris, 1860.

esercita un'azione diretta e primitiva sui centri nervosi; secondo la dose ne modifica, ne pervertisce o ne abolisce le funzioni, che non si trovano nel sangue nè nell'aria espirata traccie delle sue trasformazioni, che si va accumulando nel cervello e nel fegato, e che dopo aver prodotto colla sua presenza un numero infinito di perturbamenti esce dall'organismo per le solite vie di eliminazione.

Il dottor Rabuteau ha provato con nuove esperienze che l'uso dell'alcool, rallentando le combustioni organiche interne, rende perciò meno sentito il bisogno del nutrimento, abbassa la temperatura ed il polso, accresce i liquidi di eliminazione e specialmente l'orina, diminuendo però il carbonio, e del 25 per 100 l'urea. È conosciuto specialmente nella pneumonia dei bevitori quanto beneficio arrechi la pozione del Fod (semplice acquavite); invece d'aumentar la febbre, la diminuisce. La difficoltà sta nel cogliere il momento opportuno per amministrarlo; l'alcool bene amministrato scongiura spesso molte malattie al loro principio, per cui il volgo non va lontano dal vero quando cerca di strozzare una malattia incipiente con una buona dose di vino, e ciò stimolando gli emuntori alla depurazione del sangue, poichè l'alcool costituisce l'uno dei *migliori diuretici;* così sotto l'ingestione di 100 c. c. di alcool a 36 gradi la secrezione delle orine aumentò da 5 a 6 volte: però l'eliminazione orinaria era sempre maggiore bevendo l'alcool a digiuno che a stomaco pieno, poichè in quest'ultimo caso l'alcool riesce diluito.

L'alcool dunque, ben lungi dall'attivare le combu-

stioni, le rallenta, e diminuisce quindi l'esalazione dell'acido carbonico. Una volta introdotto nel sangue, dove se ne può dimostrare la presenza con metodi rigorosi, si elimina per l'orina, il polmone e la pelle. Poche ore dopo aver bevuto poco più di mezzo litro di vino (da 600 a 700 centimetri cubici, contenente circa 80 grammi di alcool) voi emettete della orina che distillata darà un prodotto capace di bruciare. Secondo Perrin i polmoni di un uomo che ha bevuto, continuano per circa otto ore ad eliminare alcool.

Anche il dottor Adolfo Lieben potè dimostrare la presenza dell'alcool nell'orina, dopo aver preso dosi moderate di vino.[1]

Alcuni antichi osservatori, facendo l'autopsia di ubbriaconi, avevano notato l'odore spiritoso emanato dal cervello; ma Perrin per il primo ebbe la gloria di dimostrare sperimentalmente che i centri nervosi assorbono l'alcool. Egli distillò 440 grammi di polpa nervosa di cani uccisi in istato di ubbriachezza e ne ottenne grammi 3,25 di alcool capace di ardere. La stessa quantità di sangue, analizzata in analoghe condizioni, non ne diede che 3 grammi. In un uomo che morì 32 ore dopo un'orgia alcoolica, 20 grammi di polpa nervosa diedero abbastanza di alcool per poterlo dosare, mentre 20 gr. del suo sangue ne contenevano una quantità tre volte minore. L'alcool si accumula pure nel fegato che, a peso eguale, ne contiene più del sangue, più del cervello, quando l'alcool è stato assorbito dal

[1] *Untersuchungen zur Naturlehre.* T. X, pag. 667.

ventricolo; ne contiene invece meno, quando fu injettato direttamente nelle vene.

Le bevande alcooliche, prese in dosi moderate, producono sempre una diminuzione dell'acido carbonico esalato, e questa varia dal 5 al 22 per 100. È forse per questa principalissima ragione che l'alcool rallenta la distruzione degli organi; rende meno necessaria l'alimentazione; è, come lo chiama il Moleschott, una cassa di risparmio per l'organismo.

Sono ancora poco conosciute le modificazioni dell'urea prodotte dall'uso dell'alcool. Perrin trovò in dieci esperienze comparative che le bevande alcooliche non modificano sensibilmente la composizione dell'orina; ma siccome ne aumentano la quantità, così hanno per ultimo risultato di attivare leggermente l'escrezione dell'urea. Nell'alcoolismo cronico invece la secrezione orinaria diminuisce e W. Smith vi trovò diminuita l'urea, e accresciuto invece l'acido urico.

Benchè Godfrin, in un suo lavoro pubblicato da poco tempo,[1] affermi dogmaticamente che l'alcool diminuisce la temperatura di un grado almeno, e forse molto più in caso di malattia, noi amiam meglio con Perrin dire che quantunque egli abbia constatato una leggera diminuzione del calor animale sotto l'influenza del regime alcoolico, è però molto difficile ottenere risultati *rigorosamente veri* su questo punto delicato di osservazione; conviene riportare con ogni riserva il frutto dei proprii studii,

[1] Alfred Godfrin. *De l'alcool, son action physiologique, ses applications thérapeutiques.* Paris 1869.

facendo appello a nuove ricerche. L'asserzione di Godfrin, appoggiata a sole due osservazioni, è troppo temeraria davvero. Io non mi fermo sull'esperienza di Tscheschichin, il quale, injettando in un coniglio da 10 a 15 grammi di alcool, vede la sua tempera tura cadere da 38° a 36°,5. Son questi veri avvelenamenti che non possono spargere alcuna luce sulla azione fisiologica e igienica delle bevande spiritose. Io do molto peso invece alle parole di Smith [1], quando egli ci dice *che l'alcool aumenta la forza del cuore, fa affluire il sangue verso le parti periferiche; per cui abbiamo una perdita più considerevole di calore alla superficie; che coincide del resto con una sensazione più intensa di calore, essendo la pelle in realtà più calda...... Modifica i rapporti fra la circolazione centrale e la periferica e diminuisce quindi la produzione del calore animale.*

Anche Ringer e Richard in recenti esperienze hanno constatato l'abbassamento notevole della temperatura per l'alcool [2].

Io invece, prendendo la temperatura con tutte le possibile precauzione, ho trovato che gli alcoolici aumentano nell'uomo la temperatura dell'orina [3]. Io ho variato la bevanda alcoolica, ma l'ho presa sempre in dosi moderate, ed ho verificato che al senso di calore prodotto dall'uso alquanto generoso del-

[1] *Medico-Chirurgical Transactions.* 1856 e 1859.

[2] *Medical Times and. Gaz.* 1866.

[3] Mantegazza. *Della temperatura delle orine in diverse ore del giorno e in diversi climi. — Ricerche esperimentali* nella *Gaz. Medica lombarda.* Milano, 1862.

l'alcool corrispondeva un leggero aumento anche nella temperatura dell'orina.

Ha ragione dunque Perrin di dire che il problema rimane ancora sospeso; che ai fisiologi dall'avvenire rimane aperta una bellissima serie di ricerche che ci riveli una delle pagine più importanti della fisiologia dell'alcool.

Anche Gubler si occupò dello studio dell'alcool. « Avuto riguardo alle alterazioni prodotte dall'alcool sulla cute, o intatta o priva d'epitelio o ferita, Gubler riferisce soltanto le cose cognite universalmente e descrive con tutta precisione e chiarezza lo stato dei capillari dapprima contratti, poscia dilatati e tendenti alla stasi ed al trasudamento, come pure l'avvenimento di un'escara, della *coagulazione del sangue* (quando l'alcool viene injettato nelle vene), e via dicendo. Parimenti sono esposti con chiarezza i noti fenomeni tanto dopo un uso moderato di alcool, quanto dopo quantità esuberanti. Secondo l'opinione di Gubler (contro quella di Buchheim) l'alcool si decompone nello stomaco, mentre il muco assume la parte di un fermento, e si cangia in acido acetico, sotto la contemporanea azione del calore del corpo, *e viene tanto più presto assorbito dalle vene assorbenti dello stomaco e degli intestini, con quanto meno impeto agisce sulle mucose relative*, e quanto più piccola è la quantità delle materie contenute nello stomaco, che d'altronde vi si trovano. Sebbene *avviluppato nel sangue, per così dire, dall'albumina*, da esso portata a coagulazione, tuttavia in tutti gli organi glandolari e negli altri ancora in contatto col san-

gue, risveglia le note *azioni eccitanti.* I fenomeni consecutivi di questo passaggio dell'alcool nel sangue, a seconda della intensità loro, vengono ristretti alle conosciute forme morbòse dell'ebbrezza, della ubbriachezza, e dell'avvelenamento alcoolico acuto. Questa pittura dei gradi suddetti dell'alcoolismo acuto non è marcata da nuove vedute proprie di Gubler, eccetto che si voglia qui calcolare l'idea dell'autore, secondo la quale l'essenza del *delirium tremens* dovrebbe consistere in una mancanza del mezzo eccitante, d'altronde anomalo, divenuto già necessario all'organismo. Lo stesso dicasi della descrizione del reperto anatomo-patologico dietro un avvelenamento alcoolico acuto, con esito letale. Fa menzione quindi dei detti di Boudanowsky, secondo i quali la mielina (?) dei tubi nervosi, dietro l'alcoolismo, offre la medesima intossicazione anormale, come nell'intossicamento per gas irrespirabile; viene a parlare del *coloramento in azzurro da lungo tempo impugnato* da Frerichs, della cresta dei polli, messi in istato di *ubbriachezza alcoolica,* e spiega colla diminuzione dell'ossigeno del sangue *l'abbassamento della temperatura del corpo di* 1-9, 5° (Dumenil) (?), osservato nell'alcoolismo, come anche la diminuzione dell'acido carbonico esalato, che sotto eguali condizioni continua per ore; inoltre il sopore e gli altri disordini nelle funzioni cerebrali, l'intorpidimento delle forze muscolari e via dicendo; Gubler si esprime con molta indecisione sulla genesi dell'asfissia nell'intossicamento alcoolico. Contro l'opinione di Bouchardat, che l'alcool sia un *mezzo di nutrizione e respi-*

ratorio tanto rapidamente combustibile, e che abbia una affinità per l' ossigeno del sangue molto maggiore, che i corpuscoli del sangue (a'quali perciò viene sottratto l' ossigeno), Gubler adduce che questa azione chimica energica delle combinazioni ternarie, come quella dell'alcool, è a priori inverosimile (?) ed è ancora confutata perchè non tutto l' alcool viene combusto nel corpo, ma in parte viene di nuovo esalato, inalterato, dalla cute e dai polmoni. Gubler crede parimenti, che Lallemand, Perrin e Duroy vadano troppo oltre, quando essi, fondandosi sul fatto mentovato, e sulla scoperta dell'alcool nello siero dei ventricoli cerebrali (Wepfer) e nelle altre parti del corpo, negano qualunque ossidazione dell'alcool nell'organismo. Finchè non sia constatato il peso equivalente delle quantità di alcool rinvenute nelle cose ingerite, nelle indicate parti del corpo, nei liquidi, nelle secrezioni, ecc., come anche nell'aria esalata, egli è dovere di considerare tale opinione come un'ipotesi gratuita, tanto più che le osservazioni pubblicate da Baudot e H. Schulinus dicono il contrario. Gubler ammette tanto un' *ossidazione parziale dell' alcool*, quanto un passaggio del medesimo inalterato, che in parte si verifica nelle ingestioni di dosi grandi e tossiche. Il fatto che, prendendone piccole dosi, si elevano la temperatura del corpo ed anche le forze, non trova perciò opposizione nell'abbassarsi della temperatura, dimostrato di sopra obbiettivamente, e nella minore quantità dell'acido carbonico esalato durante il medesimo; poichè questa diminuzione del calore e dell' acido carbonico è temporaria e non

dura mai più di due ore, od anche perchè forse l'alcool passato nel sangue, durante questo tempo, possiede la capacità di legare sì intimamente l'acido carbonico, che per così dire ne resti velata la sua presenza (?). Non essendo mai in istato l'ossigeno libero di scacciare l'acido carbonico, così questa ipotesi spiegherebbe tanto il colore oscuro del sangue, riferibile alla difettiva ossidazione dei corpuscoli, come pure i *fenomeni di eccitazione, descritti in caso di accumulo di acido carbonico*, non chè i sintomi dell'intossicamento alcoolico acuto, simulando l'asfissia. Fatta astrazione da questo effetto dell'alcool, che esiste inalterato nel sangue, come si è detto, Gubler ammette eziandio una combustione parziale del medesimo, e considera come suoi prodotti gli idrati binarii di carbonio, l'ossido di carbonio e l'idrogeno, i quali come le unioni organiche propugnate da Duchek (aldeide, acido acetico ed ossalico) non furono trovate da nessun chimico nel sangue e nelle secrezioni degli avvelenati per alcool.

« Gubler al pari degli altri non sa dare alcuno ragguaglio sull'azione, che l'alcool esercita sulle parti integranti dei *centri nervosi* o dei nervi, nè può stabilire nulla, sulle proposizioni emesse in questo rapporto da Luidimar Hermann per l'etere, il cloroformo, ecc. Per certo colla sua asserzione, che l'alcool imbeva i centri nervosi, e ciò possa fare senza ostacolo, poichè il liquido cerebro-spinale non contiene albume, non si guadagna nulla. Dagli organi centrali nervosi, come l'acqua assorbita da una spugna, l'alcool deve produrre eccita-

mento o stupore, ed anzi secondo le teorie di Lallemand-Perrin deve agire come alcool e pel proprio contatto: secondo l'opinione degli antichi (della ossidabilità dell'alcool durante il suo fermarsi nell'organismo) all' incontro deve agire per iscambio dinamico o sostanziale (?) delle parti chimiche costituenti. Gubler crede che avvenga l'uno e l'altro, e giacchè i bevitori, come è noto, prendono meno alimento e tuttavia non iscapitano (?) nelle forze, sostenuti dalla diminuzione dell'acido carbonico esalato, egli si attiene all'opinione già seguita da Perrin, secondo la quale *le bevande alcooliche deprimono l'attività dell' ossidazione e perciò inducono un bisogno minore di alimenti.* Quindi l'alcool, preso con moderazione, ecciterebbe per un lato il sistema nervoso; per altra parte però, si opporrebbe allo stesso tempo ad uno smoderato consumo materiale e giuocherebbe una parte simile a quella del tè, del caffè e della coca; introdotto nel corpo in eccesso, sarebbe in istato di produrre l'impoverimento del sangue in ossigeno, torpore, anestesia, paralisi e fenomeni di asfissia (non di rado letali).

« Francis E. Anstie (*Lancet,* I. 4 1868) cerca di spiegare *il vantaggio terapeutico dell' alcool nelle malattie febbrili* per ciò, che stando ai tentativi praticati da Duprè, da Schulinus e da lui stesso, egli *ritiene l'alcool per un mezzo di nutrizione.* Anstie rappresenta come false le asserzioni di Lallemand, Duroy, Perrin, contradditorie a questa opinione e pensa che la quantità di alcool rinvenuto nell'orina, dopo l'amministrazione di 45 gr. (negli

animali da esperimento, tranquilli), non raggiunga *più di 3 centigrammi*, e venga ancora in minor copia eliminato dal corpo attraverso la cute ed i polmoni. La quantità, che manca, durante il suo tragitto per l'organismo animale, deve essere stata decomposta o ossidata. I prodotti che ne nascono ci sono ancora sconosciuti nella loro chimica composizione, tuttavia saranno o presto o tardi messi in chiaro per le ricerche chimico-fisiologiche assiduamente a tale scopo dirette.

« Secondo Anstie l'alcool giuoca la parte di un mezzo nutritivo, consumato nello scambio materiale fino ad un minimo, soltanto in quei casi di malattia acuta febbrile, in cui il di lui uso apporta forza al corpo e compensa alla continua perdita del medesimo, a modo che la forza, che di nuovo s'aggiunge, non si rende sensibile per un elevamento di temperatura. In questo caso, sotto l'uso a modo di esperimento di piccole dosi di questo rimedio, non avviene mai nè rossore della faccia, nè eccitamento e narcosi, e tanto la *mancanza di questi fenomeni*, e il non *presentarsi dell' alcool nella orina e nella esalazione polmonare* ci dimostrano che questo medicamento conviene nel caso concreto di cui si parla. Anstie confessa ancora, che dapprima dà (sempre?) l'alcool a modo di sperimento e regola sempre la dose da usarsi a seconda della natura della malattia e della individualità dell' infermo. Se adunque l'alcool appare indicato, in allora viene tollerato fino a 28 oncie di acquavite per giorno (Hanfield Iones), non solo senza eccitare la narcosi, anzi producendo un miglioramento nello stato dell'in-

fermo, la diminuzione della febbre e la scomparsa di ogni altro sintoma rilevante. Per la qual cosa si è cercato di constatare il carattere dell'alcool, come mezzo di nutrizione, appartenente agli idrati di carbonio, perchè dietro l'uso di esso la *temperatura non si eleva*, come si deve verificare in caso di ossidazione di un mezzo di nutrizione respiratoria nel senso di Liebig, ma piuttosto è costante, se pure non si abbassa d'alquanto. Anstie vede di potere opporre a questa obbiezione, che anche durante il passaggio nello scambio materiale di altre sostanze, da tutti riconosciute come mezzi di nutrizione, non avviene un elevamento della temperatura del corpo. Per conseguenza l'alcool, senza suscitare il calore, serve a *riparare la forza organica dei muscoli, dei centri nervosi e delle glandole secernenti quando esista febbre*, ed in caso di consumo materiale abnormemente aumentato. Per altra parte, quando in simili casi non venne somministrato all'organismo un nutrimento facilmente assimilabile, *la metamorfosi retrograda della materia, dovendo farsi a spese dei tessuti e delle parti organiche costituenti il corpo*, così risulta, che l'alcool somministrato sotto queste circostanze, necessariamente si oppone a quei processi che conducono a poco a poco alla distruzione, e soddisferà ad una *indicazione vitale*, in caso che si presenti il collapso. Inoltre Anstie crede con Barnes (*Lancet*, 1867, pag. 502), che l'alcool in certe *malattie riferibili ad un virus*, agisca vantaggiosamente colle sue proprietà antisettiche, che impediscono la rapida ossidazione delle parti costituenti il sangue.

« Anche Parkeze e Wollowicz studiarono l' azione dell' alcool, sopra un soldato sano ed intelligente, nell'età di 28 anni, di altezza media e di medio peso, il quale per otto giorni fu sottoposto ad una dieta semplice e nutritiva con sola bevanda acquea. Negli altri sei giorni successivi, la dieta essendo la stessa, l'individuo prese alcool, il primo giorno un'oncia, il secondo due, poi quattro, sei, otto oncie. Dipoi egli bevè per altrettanti giorni acqua soltanto. Per tre giorni successivi prese dodici oncie di acquavite al giorno (eguale a sei di alcool assoluto), e finalmente per altri tre giorni acqua di nuovo. Quale fu il risultato? Quale l'azione fisiologica dell'alcool sull'uomo sano?

1.° Il peso misurato due volte al giorno rimase immutato. 2.° La temperatura presa all' ascella ed al retto non apparve alterata, se pure non subì un leggerissimo aumento. 3.° L' effetto sensibile dell' alcool si notò nella circolazione, esso aumentò il numero delle pulsazioni cardiache di 13 per $^0/_0$, ed aumentò il lavoro meccanico del cuore di $^1/_5$. 4.° Inalterata si trovò l' eliminazione dell' azoto per l' orina; non vi fu segno di aumentata combustione o di ritardata metamorfosi dei tessuti. 5.° La cosa istessa è a dirsi relativamente all' acido fosforico. 6.° Le escrezioni alvine sono tanto poco mutate quanto lo sono le orinarie. 7.° Lo svolgimento di carbonio per i polmoni non fu determinato. 8.° Riguardo alla eliminazione dell' alcool pei polmoni, pelle, orina, intestini, gli autori affermano il fatto di qualche eliminazione, ma non sono in grado di dire se tutto l' alcool sia eliminato o una parte di esso sia distrutto. 9.° Una quantità più

piccola di alcool sotto forma di acquavite sembra tanto potente quanto una quantità maggiore di alcool assoluto. 10.° Una o due oncie di alcool assoluto, date a dosi refratte in 24 ore ad un uomo sano, parve che aumentassero l'appetito; quattro oncie lo diminuirono in modo considerabile ed una quantità maggiore lo abolirono. 11.° Gli autori riconoscono grandemente benefico l'uso pratico dell'alcool nel favorire un manchevole appetito, nell'eccitare un cuore debole, nel rendere più celere una languida circolazione capillare: eglino avvertono tuttavia gravemente che con una dose soverchia l'appetito possa essere distrutto, il cuore indebitamente eccitato, e la circolazione impropriamente aumentata. Finalmente essi rigettano l'idea di applicare al vino ed alla birra alcune deduzioni che sono state ricavate dal modo di comportarsi dell'alcool puro e dell'acquavite. »

L'alcool eccita il cuore, e quindi accelera i polsi; è meno conosciuta la sua azione vasomotoria, che pure è la più importante a studiarsi e quella che ci guida forse a fare le più preziose distinzioni fra l'azione delle diverse bevande alcooliche, dacchè il giudicarle dalle sole proporzioni dell'alcool che esse contengono è un grossolano errore.

La coscienza di tutti ha già giudicato prima dei dotti che le azioni delle bevande alcooliche son molto diverse fra di loro, e ognuno conosce per propria esperienza che l'una è utile, l'altra dannosa alla salute; l'una è un vero balsamo, l'altra può essere un vero veleno. Anche nei libri della scienza trovate qua e là le prime linee di una fisiologia comparata delle bevande alcooliche.

Trousseau riconosce proprietà fisiologiche speciali nel vino di Champagne, nel vino del Reno, e in alcune specie di acquavite, e Liebig fa analoghe distinzioni. Bouchardat afferma che l'ebbrezza del vino esercita modificazioni meno pronte e meno profonde sull'innervazione e sulla digestione dell'ebbrezza da acquavite. Zimmermann, parlando dei vini acidi che si raccolgono dalle vigne dell'Aar, della Reuss e della Limat, dice che generano la podagra, mentre assai poco dispongono alla renella e ai calcoli orinarii. Secondo Bouchardat la birra dispone alla glucosuria; secondo i medici di tutti i paesi, dispone all'obesità e ad una forma speciale di uretrite. Rufz e Huppè accusano il tafià di produrre un ebetudine caratteristica, un'ebbrezza pesante, triste, insolente e cattiva. L'assenzio è in questi ultimi anni studiato a parte degli altri alcoolici, e noi vedremo più innanzi le gravi accuse che gli son mosse. Io stesso racconto nei miei *Elementi d'igiene*, che in Entrerios ho veduto gli Argentini chiamare *calida* l'acquavite con anici, *fresca* l'acquavite comune e *cordiale* il gin.

Queste sono voci di scienziati che fanno coro col volgo per affermare che le bevande alcooliche vanno studiate non solamente coll'alcoometro nella mano, ma anche con un'analisi più sottile degli altri loro componenti, fra i quali si contano alcuni eteri capaci di inebbriare l'uomo a dosi quasi omeopatiche.

La scienza però non è rimasta muta del tutto, e lo Smith, studiando l'azione di diversi liquori, trovò già questo importantissimo fatto, che l'ac-

quavite e il gin diminuiscono l'attività della funzione respiratoria, mentre il rhum l'accresce sempre; ed io, citando altrove questi risultati dell'illustre fisiologo inglese, aggiungeva, che nella Giammaica è noto da lungo tempo che il rhum misto all'acqua è assai meno dannoso dell'acquavite egualmente allungata d'acqua. Morin ha dimostrato che gran parte dei dannosi effetti dell'acquavite di cereali, di barbabietole e di patate è dovuta alla presenza dell'etere butirrico, che si forma a spese dell'acido butirrico e che è un vero veleno. [1]

In tanta oscurità io vorrei osare di portar qualche pallido lume, che accenni ad un nuovo indirizzo di queste ricerche. Osservando attentamente la diversa tolleranza per le bevande alcooliche nei varii temperamenti, osservando le strane antipatie e le più strane predilezioni di molti per una speciale bevanda alcoolica, trovai che uno dei criterii importanti, che con un taglio netto separa tutte le bevande spiritose in due grandi classi, è la loro azione sui nervi vaso-motori periferici; per cui ora esse gonfiano e dilatano i vasi della pelle, rendendola rossa, calda, sudante; ora ristringono i vasi, rendendo la pelle pallida e secca. Spesso alla secchezza della cute si associa uno stato analogo delle labbra. Questo stato spasmodico dei muscoli vasali va d'accordo anche con un malessere generale, con una iperestesia molesta, con perturbamenti più o

[1] Morin. *Journal de Chimie médicale.* Mars, 1851. — *Considérations chimiques sur les eaux-de-vie. Précis de l'Académie de Rouen,* 1859-1860.

meno gravi della nutrizione generale, se l'azione della bevanda alcoolica è intensa e durevole. Ciò che è più singolare si è che questo stato, direi irritativo, dei nervi vaso-motori periferici, prodotto da alcuni alcoolici, si verifica spontaneo in molte persone specialmente di sesso femminile, di costituzione delicata, di corpo magro, di nervi molto irritabili.

Non posso ancora classificare tutte le bevande alcooliche nell'una o nell'altra di queste categorie: nei *paralizzanti* e negli *eccitanti vasomotori;* ma fin d'ora però basterà per le applicazioni dell'igiene privata che ognuno segua questo criterio empirico.

Quando un individuo eccessivamente irritabile e magro beve un vino o un liquore, e in seguito vede impallidire la pelle, prova una sensazione di secchezza alla cute o alle labbra, è quasi sicuro che quella bevanda alcoolica poco conviene alla sua salute, che anzi gli è dannosa; è poi quasi sicuro che insieme a quei fenomeni egli proverà un'irritazione generale, uno stato convulsivo, un senso di calore esagerato. — A lui converranno invece quelle bevande, che dilatano i vasi della pelle, rendendola rossa, calda, e sudante; fenomeni che si accordano quasi sempre con un piacevole eccitamento.

Ho quasi sempre osservato che le bevande che riescono dannose alle persone da me sopra abbozzate sono invece utilissime agli uomini di opposta costituzione, a quelli che hanno assai sviluppati il sistema muscolare e l'adiposo, o meglio l'uno e l'altro insieme e che sopratutto hanno organi respiratorii ben organizzati, poco vulnerabili.

Quasi sempre chi non tollera il Marsalla e gli al-

tri vini secchi e molto alcoolici, trova invece molto vantaggio nell'uso della birra e dei vini dolci e spumanti; chi non tollera il gin, può bevere utilmente il cognac, e così via. — So benissimo di accennare cose troppo vaghe e sfumate; ma in un campo così annebbiato ogni più piccolo barlume di luce può riuscire opportuno; può, se non altro, ispirare qualche idea feconda di ricerche sperimentali.

La scelta della bevanda alcoolica che meglio conviene alla nostra salute, è un dei problemi più importanti della vita dell'individuo; una buona scelta può bastare a prolungar di molti anni una preziosa esistenza, così come una cattiva scelta può abbreviarla, e, quel ch'è peggio, avvelenarla con mille guaj e mille malanni. Eppure oggi l'uomo che leggesse tutte le memorie scientifiche stampate in questo secolo sull'azione dell'alcool, che studiasse coscienziosamente tutti i trattati e tutti i libri elementari d'igiene, tutte le storie e i rapporti delle *Società di temperanza*, si troverebbe ancora ignorante come prima dinanzi a questa solenne domanda: *Devo io bevere birra o vino; devo io empir il mio nappo di Barbera o di Grignolino, di Bordeaux o di Oporto?*

Pochissimi sono gli organismi che possono vivere impunemente senza alcool; per tutti gli altri uomini, storpiati e sciupati dalla incompleta nostra civiltà, una bevanda spiritosa opportuna è alimento ed è medicina; è un potente medicatore della cattiva costituzione, come una cura preventiva di molti malanni. Non dimentichiamo che i nobili inglesi, che

ci sorprendono colla loro robusta longevità, colla loro vigorosa e operosissima mente, sono i più sapienti e coscienziosi bevitori del mondo, e dinanzi ad essi i nostri signorotti nella scienza della cantina, sono ancora selvaggi nudi e crudi, dai volti tatuati e dalle mani adunche.

Quando la medicina sarà più igienica che farmaceutica, quando la chimica sarà più fortunata, noi miglioreremo gli organismi mal nati con migliaia di vini diversi, distillati dalle vigne di tutto il mondo, e con milioni di liquori che il laboratorio avrà saputo creare. Certe combinazioni multiformi di eteri, di alcool, di tannino, di zucchero e di sali si adatteranno a certe combinazioni organiche e le equazioni della chimica esterna e della chimica vitale ristabiliranno l'equilibrio, modificando lentamente, ma sicuramente, le cellule nervose centrali, e per esse i nervi e gli organi che ne dipendono. Ricordiamo soltanto che spesso una delle prove più sicure che noi siam malati o che una grave affezione ci rode le viscere, è un profondo e insolito disgusto per il nostro prediletto alimento nervoso. Fra i mille esempii che potrei citare eccovi il primo che mi corre sotto la penna.

Narrasi di Antonio Tebaldeo che lungo tempo avanti la sua morte si ridusse a guardare il letto, altro male non avendo se non la perdita del suo gusto per il vino. E infatti in una lettera di Gerolamo Negro a Marco Antonio Micheli [1] leggete queste parole: « *Il Tebaldeo vi si raccomanda. Sta*

[1] *Lettere di Principi,* Vol. III, pag. 33.

in letto, nè ha altro male che non trovare gusto del vino. Fa epigrammi più che mai, nè gli manca a tutte l'ore compagnia di letterati. È fatto gran francese, inimico dell'imperatore, implacabile.»

Questa è la fisiologia dell'alcool; passiamo ora alla sua ricca e proteiforme patologia.

L'alcool avvelena rapidamente o lentamente, presentandoci *l'alcoolismo acuto* o *cronico.*

Nel primo voi avete in principio l'eccitamento di tutte le funzioni, poi le vertigini, il tumulto muscolare, il delirio. Il volto, injettato e sudante sulle prime, impallisce e scompone i suoi lineamenti, prendendo la fisonomia della mania; più tardi gli sfinteri si rilasciano, l'ubbriaco non è padrone delle sue orine e delle sue feci; è insensibile, stupido e paralitico; perde i sensi, il moto, e il pensiero, la pupilla si dilata ed egli è in uno stato di morte apparente, è apoplettico. — Mentre l'ubbriaco ci presenta questo quadro generale che colpisce anche gli occhi meno osservatori, i suoi patimenti sono moltiplici e profondi. Egli non digerisce, o vomita, o ha forti dolori alla regione del fegato; il respiro è dapprima celere e affannoso, poi lento e stertoroso, e qualche volta vi è un vero asma, e il sangue ingorga il polmone e il muco riempie i bronchi, simulando una vera asfissia. I battiti del cuore sono precipitosi, le vene giugulari si gonfiano, le arterie del collo battono con molta energia, e il volto si injetta.[1]

[1] Lancereaux. *Pathologie de l'alcoolisme dans le Diction. Encyclopédique.* Paris, 1865.

L'alcoolismo acuto può aver forma *apoplettica* o *convulsiva*, e può uccidere con emorragie encefalitiche, meningee o polmonari. Dévergie vide 14 volte sopra 40 la morte tener dietro all'ubbriachezza, e Tardieux cita parecchi casi di morte dovuta alla stessa causa. Sussmilch ci racconta che il numero degli individui morti a Londra, durante l'ubbriachezza, fu di 27 dal 1686 al 1710, e di 499 dal 1711 al 1735, e di 631 dal 1736 fino al 1758. Non posseggo cifre più moderne di queste, ed è doloroso che le statistiche non aprano una finca per gli ubbriaconi uccisi direttamente e rapidamente dall' alcool.

L' alcoolismo cronico è una lunga malattia: più che malattia è una iliade di guaj, è tutto un organismo contorto, deformato, degenerato dalla lenta e inesorabile influenza dell'alcool. Lancereaux, Pennetier, Magnus Huss, Zschokke, Morel, Tomenff, Contesse e molti altri ci diedero preziose monografie dell'alcoolismo cronico, il quale ha una ricchissima bibliografia. Io ne parlerò a larghi tratti.

La *gastrite cronica semplice* è una delle affezioni più comuni del ventricolo fra i bevitori, e, quando dura a lungo, ci presenta la mucosa indurita e pigmentata, in uno stato di catarro continuo, e qualche volta anche con incipiente degenerazione grassa. L'infiammazione adesiva è lesione frequente dell'all'alcoolismo cronico, mentre la flemmonosa suppurativa è rarissima.

La *gastrite alcoolica ulcerosa* è molto più rara nei bevitori della gastrite semplice, e fu illustrata dal Leudet. A queste diverse forme di affezioni gastriche conviene associare il rammollimento della mucosa del ventricolo.

L'intestino tenue di raro è affetto; non così il cieco, il quale presenta spesso le stesse lesioni dello stomaco, e queste furono vedute dal Lancereaux anche nel crasso.

La *dispepsia* è uno dei principali sintomi dell'alcoolismo cronico ed ha una forma speciale, con frequente vomito di muco, il *vomitus matutinus* di Hufeland, con sensazioni dolorose d'ogni maniera. Insieme a questi patimenti gastrici i malati soffrono di coliche, di borborigmi, ora di diarrea sierosa, ed ora di ostinata stitichezza; ora anche presentano diarrea colliquativa con evacuazioni emorragiche di forma dissenterica, od anche vera melena. Questo triste corteggio va quasi sempre compagno di un notevole dimagramento. Pennetier ha dedicato una bella tesi alla gastrite nell'alcoolismo,[1] e descrive negli ubbriachi una *gastrite semplice acuta, l'ulcero acuto del ventricolo, la gastrite semplice cronica, l'ipertrofia del ventricolo, gli stringimenti pilorici, l'ulcero semplice cronico e le infiltrazioni purulente sottomucose.*

Il fegato è fra tutti i visceri addominali il più maltrattato dall' alcool e ci presenta le due forme patologiche più comuni della steatosi e della cirrosi.

La *degenerazione adiposa* del fegato fu trovata da tutti gli osservatori assai frequente nell'alcoolismo, e Lancereaux solo la trovava 70 volte su 90 ubbriaconi.

La *cirrosi* è pur frequentissima nell'alcoolismo e

[1] Georges Pennetier. *De la gastrite dans l'alcoolisme.* Thèse, Rouen, 1865.

il fegato cirrotico ebbe in Inghilterra il battesimo pieno d'ironia crudele, di *gin-drinker's liver* (fegato del bevitore di gin). Aron ha dedicato una monografia allo studio dell'itterizia grave prodotta dall' alcoolismo.

L'alcoolismo produce nel peritoneo in genere, nel mesenterio e nell'epiploo, ora depositi adiposi ed ora l'infiammazione adesiva, che furono finamente studiate dal Lancereaux.

Le forme patologiche più comuni dell'alcoolismo cronico, sono la laringo-bronchite, la congestione acuta del polmone con o senza infiltrazione sanguigna, la pneumonite, l'indurimento cronico e la tubercolosi granulosa.

Uno dei casi più singolari di idropisia prodotta dall'abuso degli alcoolici, è quello che cita il Graves. Egli conobbe un uomo di forme atletiche e direttore di una fabbrica, in cui vi erano 600 operaj. Era attivo e di mente lucidissima; eppure beveva un bicchiere di acquavite ogni tre quarti d'ora, cioè 18 o 20 bicchieri al giorno. A 35 anni morì in pochi giorni per idropisia.

Fra le vene pare che la porta e l'arteria polmonari soffrano più spesso delle altre per l'influsso dell'alcool, e l'infiammazione adesiva è l'alterazione che si riscontra più spesso. Anche le arterie nei bevitori vanno soggette a facili ateromazie; il pericardio è disposto ad ammalarsi di infiammazioni adesive; e il cuore perfin nella sua configurazione esterna ha una fisonomia particolare, tanto è intima e profonda l'azione del lento avvelenamento alcoolico. Avete un cuore grosso, ma molle, in uno stato

di ispessimento del ventricolo sinistro e del setto interventricolare.

La milza d'ordinario è voluminosa, molle, friabile, spesso sparsa di piccole macchie emorragiche.

Il cervello siccome dà le pericolose sue voluttà all'ubbriacone, così ci presenta nel cadavere un ricco quadro di lesioni. La dura madre può presentare neoplasmi che sono il frutto di infiammazioni adesive, e le alterazioni dell'aracnoide e della pia madre son così frequenti nei vecchi ubbriaconi che soccombono ad accidenti cerebrali, che il Lancereaux non esita a dire che non mancano mai le pseudo-membrane con grande tendenza ad emorragie.

L'istologia patologica dell'encefalo è ancora un desiderio della scienza, ma fin d'ora però si può dire che il cervello e il cervelletto presentano alterazioni più comuni e più profonde, quanto maggiore è la ricchezza vascolare della sostanza nervosa centrale. Nei casi gravi anche l'occhio solo, senza l'ajuto delle rivelazioni del microscopio e d'una scienza che ha di là a venire, ci fa vedere il cervello dell'ubbriacone preso da una *peri-encefalite diffusa atrofica.*

Quando si parla di cervello e di nervi è più facile constatare i turbamenti delle funzioni che quelli dell'organo; e nell'ubbriacone voi avete una plejade di mali nervosi e quel *delirium tremens* che è conosciuto anche dai profani dell'arte medica.

L'infelice bevitore comincia a provare, appena si mette a letto, sensazioni dolorose, principalmente alle estremità inferiori, e sono punzecchiamenti, stiramenti, dolori d'ogni forma, e a queste vere allucinazioni della sensibilità tengono poi dietro l'iperestesia,

e l'anestesia. L'ubbriacone ha quasi sempre il capo dolente, e al mattino appena alzato soffre di vertigini insopportabili e anche nella giornata quando fa movimenti improvvisi intorno a sè stesso. Di notte la veglia è continua e tormentosa, e il poco sonno stentato ed anche doloroso. [1]

Quanti guasti faccia l'alcool nei campi dell'intelligenza umana, vedetelo da queste cifre:

Bayle attribuisce all'abuso delle bevande alcooliche un terzo dei pazzi da lui osservato. Sopra 1079 alienati ammessi a Bicêtre dal 1808 al 1813, se ne contano 126 per abuso dell'alcool; su 264 alienanazioni osservate nelle donne della Salpétrière, 26, secondo Esquirol, dovevano essere unicamente attribuite all'abuso del vino. Su 150 donne dementi, Royer-Colard ne trova 6 che devono la pazzia al vino. Casper poi trova, esaminando un rapporto ufficiale che riguarda Berlino, che quasi il terzo dei pazzi poveri lo è per l'abuso dell'aquavite. Sopra 12007 casi di alienazione in Inghilterra, 1799, cioè quasi il quindicesimo, riconoscono per causa del loro male l'intemperanza (Carpenter). Deboutteville e Parchappe, nel periodo compreso tra il 1° luglio 1825 e il 31 dicembre 1843, trovano, in un periodo di 18 anni, la cifra del 28 per 100. Moul non conta meno di 200 malati per 1000, nei quali l'affezione mentale è dovuta alla stessa causa. Sopra 1595 casi osservati a Maréville, 115 volte se ne accusano gli alcoolici. (Archambault, Thèse de Motet).

Veduto il male, vediamone i progressi.

[1] LANCEREAUX, Op. cit.

Dal 1826 al 1835 entrano a Charenton 1557 pazzi; 134 lo devono all'alcool: è l'8 per 100.

Dal 1857 al 1864 entrano a Charenton 1146 pazzi; 277 lo devono all'alcool: è il 24 per 100.

A Bicêtre, Contesse trova 1000 casi di alcoolismo su 5238 casi di delirio, cioè il 19,09 per 100. In 7 anni, cioè dal 1855 al 1862, lo stesso Contesse vide accrescersi straordinariamente il numero dei pazzi ubbriachi; questi cioè raddoppiano; e il numero del 12,78 per 100 aumentò al 25,24. [1]

Le forme della pazzia degli ubbriaconi che occorrono più frequenti sono la mania, la lipemania, l'imbecillità e la demenza.

La forma maniaca è il *delirium tremens* o la follia alcoolica acuta di alcuni autori. Sono esacerbazioni, veri accessi del male che durano alcuni giorni e possono anche uccidere il malato.

La lipemania degli ubbriaconi si distingue sopratutto per le allucinazioni; ora ha forma d'accessi che ricompajono a lunghi intervalli, ed ora continua lenta e inesorabile per mesi ed anni, lasciando poi dietro di sè l'imbecillità, la demenza e la paralisi generale.

L'imbecillità e la demenza formano l'ultima scena della mania e della lipemania alcoolica, ma talvolta compajono senz'essere precedute da altri turbamenti intellettuali.

Il dottor Motet ci ha dato un prospetto della diversa frequenza con cui si mostrano queste varie forme di alienazione alcoolica nell'uomo (**U**) e nella donna (**D**).

[1] Lancereaux, op. cit.

PROSPETTO.

	Mania		Monomania		Lipemania		Stupidita		Demenza		Demenza paralitica		TOTALE		
	U	D	U	D	U	D	U	D	U	D	U	D	U	D	
Ubbriachezza abituale	20	5	7	3	14	1	2	—	5	3	13	1	61	13	115
Acquavite	12	2	7	6	1	—	6	—	6	—	6	1	38	3	

La vita patologica dei muscoli nell'ubbriacone ci presenta il tremito, le scosse, il granchio, le contratture, le convulsioni, la paralisi.

Fra i sensi la vista è la più minacciata dall'alcool e gli oculisti hanno descritto un' *ambliopia alcoolica.*

Poco è noto sulle alterazioni istologiche del midollo spinale e dei nervi nell'alcoolismo; ma sappiamo che i muscoli ci presentano spesso la degenerazione grassa, e così pure le ossa. Falcke ha descritto una artropatia propria dell'alcoolismo.

In alcuni casi la malattia di Bright non ha altra causa che l'abuso delle bevande spiritose, benchè il Lancereaux, così competente in questo genere di studi, creda esagerato il valore eziologico che si dà all'alcoolismo per spiegare le degenerazioni dei reni.

Il catarro della vescica è frequente nei bevitori, e i testicoli spesso atrofici portano all'impotenza e alla assoluta mancanza di desiderii erotici. Alcune malattie della pelle negli ubbriaconi son note anche al volgo, il quale sa leggere sul volto le abitudini dell'intemperanza.

Per quanto siano ancora incomplete la fisiologia e la patologia dell'alcool, pure vi troviamo i fili conduttori che valgono a guidarci nel labirinto delle sue potenti influenze sul movimento intellettuale e morale delle nazioni. Anzi, se noi possedessimo intera la fisica dell'alcool, potremmo arrivare a stabilire un'equazione, in cui di contro alla sua chimica azione

sugli elementi dell'organismo noi avremmo la statistica completa dei suoi effetti morali, dacchè la storia economica e morale dell'alcool non è che un risultato ineluttabile delle sue azioni fisiche e chimiche sul corpo vivo; ma questa è scienza ancor così lontana da noi che può sembrar poesia; e i metafisici hanno ogni diritto di sfondar porte aperte, quando un razionalista dell'avvenire vuol stabilire equazioni di fisica sociale per le quali mancano ancora gli elementi del calcolo.

Gettando uno sguardo sul prospetto, in cui graficamente ho tracciato il bene e il male che produce l'alcool, potete già spiegarvi ormai l'igiene delle bevande alcooliche; potete intendere perchè possano in dose fisiologica esser così utili all'operajo che mangia poco e molto lavora; perchè possano prolungare la vita; perchè siano un ristoro al dolore, una fonte di piaceri. Potete pure dall'altra parte spiegarvi tutta la quantità di vita e di salute che va miseramente consunta nell'abuso delle bevande spiritose. L'igiene dell'alcool ci vien spiegata dalla sua fisiologia; così come le gravi malattie dei centri nervosi, e il delirio, e la demenza, e le paralisi ci son spiegate dallo studio della patologia sperimentale e dell'anatomia patologica. Tutto questo per la vita dell'individuo, che per quello della specie molto ci rimane ancora a dire.

L'alcool eccita gli organi d'amore in modo fugace, suscita molti desiderii e, annebbiando la ragione, rende l'uomo più audace, e la donna meno pudica. È questo il piccolo seme che genera una foresta, è questa una formola generale che racchiude un vo-

lume di storia. L'alcool è il più potente degli afrodisiaci indiretti, perchè è il più potente nemico del pudore; e per questa via ha generato migliaja di inutili figliuoli, ha seminato il mondo di bastardi, ha popolato gli ospizii di trovatelli, ha cresciuto il censo alla prostituzione, ha scritto negli archivii del delitto stupri e attentati al pudore senza fine. La fecondità imprevidente e gli attentati al pudore sono i guai più diretti che si devono all'azione immediata dell'alcool sugli organi genitali, ma non sono i soli.

Vivi desiderii e poco pudore trascinano l'uomo alla prostituzione, all'imprevidenza o al delitto; ma appena di poco trabocca la bilancia dell'uomo ebbro, l'impotenza si accorda in osceno connubio colla lascivia, e la virilità mal sicura dell'oggi aspetta più tardi l'impotenza precoce e completa; così come la fecondità imprevidente dell'individuo s'accorda colla sterilità della specie. Qualche volta il pudore trovò un potente alleato alla difesa nella barcollante virilità dell'uomo ebbro; ma le generazioni inferme e rachitiche, nate dagli assassini amplessi degli ubbriaconi, non trovarono ancora uno schermo contro l'alcool nelle leggi, nella religione e nella scienza.

Ocellus Lucanus, antico filosofo greco, parla dei cattivi effetti dell'intemperanza dei genitori sulla prole, e Plutarco trova l'imbecillità nei figli dei padri ubbriaconi, e ci racconta come Diogene, in contrando un giovanetto stupido gli dicesse: *tuo padre ti ha generato durante l'ubbriachezza.*

Lippich raccoglie venti osservazioni di genitori ubbriaconi, e trova che il prodotto medio dei loro matrimonii è di 1 a 3 figliuoli. Da altri calcoli egli

conchiude che l'alcool soffoca in germe i due terzi dei nascituri. Giuseppe Frank crede che le donne ubbriacone abbiano grande tendenza all'aborto, e Lancereaux conferma questa credenza colle proprie osservazioni; Bacone stesso dice di aver veduto nascere molti imbecilli dagli ubbriaconi. Darwin dice che tutte le malattie prodotte dall'abuso degli alcoolici sono ereditarie, trasmissibili fino alla terza generazione, e che quando la causa persiste, si vanno aggravando poco a poco finchè la famiglia si spegne. Roesch, Mason, Cox, Lippich, Friedrich attribuiscono all'ubbriachezza dei genitori un'influenza funesta sulla salute dei figli, i quali sono disposti alle congestioni cerebrali, all'idrocefalo, all'idiotismo ed anche alla demenza.

Secondo Bruhl Cramer, l'ubbriachezza abituale del padre avrebbe sulla costituzione della prole un'influenza peggiore di quella della madre. Demeaux raccolse alcuni casi di epilessia, di paralisi congenita, di alienazione mentale e di idiotismo che si accorderebbero con uno stato di ubbriachezza del padre nel momento della concezione. Dehant e Vousgien pubblicarono altre osservazioni in conferma di quelle di Demeaux. Lancereaux, dopo aver citato i fatti raccolti dagli altri, conclude che il figlio dell'alcoolismo muore spesso in età infantile per convulsioni, o vive idiota o imbecille. Adulto egli ha una speciale fisonomia, ha lo sguardo stupido, una grande mobilità nervosa, uno stato nevropatico molto analogo all'isterismo, convulsioni epilettiformi, idee tristi; è malinconico e ipocondriaco. Il

figlio dell'ubbriacone è spesso un secondo ubbriacone; è uomo immorale, depravato, cinico [1].

Un'eloquente statistica ci mostra tutta l'immensa influenza assassina dell'alcool. A Londra la metà dei bambini muore prima di aver raggiunto i tre anni; mentre nei quacqueri, celebri per la loro temperanza e sobrietà, la metà dei bambini giunge ai 45 anni. Hanno dunque ragione i popolani di Rouen di chiamar l'acquavite coi nomi di *la roulante* e *la cruelle.*

Pare che da qualche tempo alcuni operai irlandesi si ubbriachino coll'etere, prendendone da due o tre grammi misti coll'acqua, o fra due sorsi di acqua.

L'alcool conduce spesso al suicidio. Renaudin, su 4595 suicidi, ne trova 530 che si son data la morte per l'ubbriachezza abituale. Schlegel dice, che il vizio del bere è la causa principale del suicidio in Inghilterra, in Germania e in Russia. Nel 1829 duecento suicidii ebbero luogo a Londra in seguito all'abitudine delle bevande spiritose. Casper, studiando i documenti ufficiali, trova, che il quarto degli abitanti di Berlino che hanno attentato alla propria vita, dal 1812 al 1821, erano ubbriaconi.

Il bevitore diventa suicida perchè l'imprevidenza e l'inerzia lo conducono alla miseria, e perchè l'ozio gli niega il denaro bastevole per comperarsi l'unica gioia di cui è capace. L'ubbriacone ha bisogno ogni giorno di maggiori dosi di alcool per portarsi allo stato di esaltamento che gli è neces-

[1] LANCEREAUX, Op. cit.

sario quanto l'aria che egli respira; e ogni giorno l'ozio lo rende più povero mentre l'imprevidenza lo fa più ricco di figliuoli che gli domandan pane. Altre volte invece l'abbrutimento precoce del bevitore gli va chiudendo ogni giorno la porta delle più oneste gioie. Senza i cari affetti della famiglia e le salutari compiacenze del lavoro, senza i conforti dell'amicizia o i lampi dell'ambizione, egli è ridotto all'unica voluttà dell'ebbrezza; ma anche questa coppa si avvelena sempre più pei mille malanni fisici che lo tormentano; per cui viene ad avere in uggia la vita e se la toglie. E l'ubbriachezza darebbe una cifra molto maggiore di suicidii, se l'alcool insieme all'abbrutimento della miseria, o alla noia della vita non indebolisse anche i muscoli e la volontà; talchè l'uomo, pur odiando l'esistenza e bestemmiandola ogni ora, non ha il coraggio di togliersela; nè ha nerbo che basti per raccogliere l'energia di una gagliarda risoluzione. Anche questi fantasmi però che muoiono col ventre idropico o le gambe paralitiche, sono veri suicidi, dacchè coll'alcool si avvelenano e muoiono per sola influenza di quel veleno che volontariamente vanno sorbendo. Nei miei *Elementi d'igiene* e altrove troverete esempi di questa fatale alienazione della mente; per cui l'uomo non vede, non cerca, non vuole che una cosa sola; l'alcool che lo ecciti, che lo stordisca e lo uccida. È mania che genera l'abbrutimento, o l'abbrutimento che genera una mania; ma in ogni modo è un circolo vizioso, fatale, ineluttabile, che non si rompe che per passare alla bara anatomica o al manicomio.

Roesch afferma essere principalmente la crapula che rende la morte volontaria tanto comune oggidì. Schlegel assicura essere questo vizio la principale causa di suicidio in Inghilterra, Allemagna e Russia. Casper ricorda, giusta documenti ufficiali, che il quarto degli abitanti di Berlino, che hanno attentato ai proprii giorni dal 1812 al 1821, erano di gente data ai liquori. Brierre de Boismont, dietro proprie ricerche, rileva che il numero degli individui che si danno la morte sotto l'influenza dell'ubbriachezza semplice o dell'alcoolismo, forma circa l'ottavo dei suicidi di Parigi. Sui 239 infermi dall'autore sopra citati come affetti da alcoolismo acuto o cronico, 5 donne e 31 uomini si distinguevano per le loro idee o tentativi di suicidio.

Drouet, che cita questi fatti, crede di doversi mettere dal punto di vista delle circostanze che han dominato la loro determinazione, e di classificarli in parecchie categorie.

Alcuni, qualificati a torto di *suicidi* nella loro cartellina medica, non han mai sognato di metter fine ai propri giorni, bensì sonosi inconsideratamente slanciati in mortali pericoli, la cui evidenza sfuggiva al loro momentaneo accecamento. Essi erano allora sotto l'impero di allucinazioni o d'impulsi istintivi rapidi, che loro toglievano il giusto apprezzamento delle cose del mondo reale.

Si limita a citarne alcuni casi presi fra le proprie osservazioni, e quelle del collega Masbrenier.

Un individuo a 37 anni trovavasi al bordo del fiume quando gli par di sentire la voce di uno de' suoi amici che gli grida: *Se io fossi al tuo po-*

sto mi getterei nell'acqua! Ed obbedisce ciecamente alla sua allucinazione, e si sarebbe annegato senza pronto soccorso.

Un altro, dell'età di 30 anni, crede di essere seguíto da un sergente maggiore e da un volteggiatore con cui avea avuto una violenta discussione durante la giornata, e, volendo sfuggirli ad ogni costo, si slancia nella Senna senza riflettere di non saper nuotare.

Un terzo, perfettamente calmo da parecchi giorni, usciva dall'asilo insieme ad altri infermi per ripigliare il lavoro dei campi, quando ad un tratto, nel mentre attraversa il ponte gittato sul canale della Marna, è preso da spavento, ascoltando una voce che lo minaccia, e salta il parapetto senza saper che si faccia. Fortunatamente uno dei suoi compagni, sequestrato come lui per alcoolismo, ma in quel momento più ragionevole, si slancia súbito all'acqua e lo riconduce sano e salvo alla sponda.

Questi diversi casi sono quasi analoghi a quello riferito da Brierre de Boismont nel suo *Traité des hallucinations.* Un individuo prova gravi dispiaceri domestici, ai quali non crede potersi sottrarre diversamente se non coll'abbandonarsi ad una continua ubbriachezza. Questo stato non tarda a produrre un disordine delle sue facoltà intellettuali. Un giorno infatti crede di vedere una straordinaria immagine che gli fa segno di seguirla; si alza, le corre dietro e cade nella via: era passato per la finestra! Glielo condussero tutto stordito dalla caduta; credeva ancora di vedere il fantasma, e non rispondeva che confusamente. Alquanti giorni d'i-

solamento e d'astinenza lo rimisero prontamente in senno.

Certi infermi, spinti al suicidio dalle loro domestiche sventure, dal cattivo andamento dei loro affari, o da qualche altro analogo motivo, han chiesto all'ubriachezza il coraggio necessario per metter fine ai proprii giorni. Altri che cercavano soltanto l'oblio dei loro mali nell'abbrutirsi con i liquori inebbrianti han ceduto, sotto l'impero dell'alcoolismo, al pensiero d'un suicidio concepito nell'animo loro da un certo tempo, ma sempre allontanato fin che avevano goduto della loro completa ragione.

In una terza categoria, la più numerosa di tutte, van messi gli alienati presi da alcoolismo con allucinazione e predominio d'idee di persecuzione, i quali han voluto trovare nella morte un termine alle loro immaginarie sofferenze. Eccone alcuni esempii.

Un tale dichiara d'essersi gittato nell'acqua per sfuggire alle malvage intenzioni ch'egli leggeva sul viso di tutti quelli che lo circondavano.

Un altro ha preso il partito d'annegarsi, onde sottrarsi alle spaventevoli allucinazioni da cui era assediato ed alla persecuzione della gente.

Altri due individui, presi da alcoolismo cronico con predominio d'idee di persecuzione, sono morti all'asilo, dopo essere stati nutriti entrambi per lungo tempo la mercè della sonda esofagea. Il primo era risoluto a lasciarsi morir di fame per evitare di sentir dire male di lui e per sfuggire alle sue immaginarie persecuzioni: avea 47 anni. L'altro, di 50 anni, è soccombuto allo stesso modo

in uno stato d'invincibile lipemania, dopo aver fatto parecchii tentativi di suicidio. La loro autopsia non ha rivelato veruna lesione nervosa caratteristica od interessante.

Parecchi infine di quelli che si distinguevano pei loro tentativi di suicidio sotto l'influenza della sovraeccitazione alcoolica, si sono trovati di poi nell'impossibilità di dare alcun particolare sulla loro condotta durante il delirio: aveano completamente obliato i loro trascorsi.

L'ubbriachezza, colpa essa stessa, genera la colpa; e basta consultare i tristi annali del delitto per trovare che le popolazioni delle carceri e delle galere, e i miserabili che montano il patibolo sono quasi tutti tolti dallo stuolo degli ubbriaconi. I legislatori che furono severi contro l'ubbriachezza, la considerarono come vizio in sè stesso che degrada l'uomo, che gli fa violare i più sacri doveri della famiglia e del cittadino; ma vollero anche, esagerando le pene, punire un'abitudine che conduce inesorabilmente a colpe maggiori.

Solone puniva di morte l'arconte ubbriaco, e Aristotile vedeva nell'ubbriachezza una circostanza aggravante della colpa: *Aristotiles ex Pittaci sententia, non modo non excusat ebrium nullo modo quum delinquit, sed majore pœna afficiendum esse vult quam si idem fuisset extra ebrietatem* (Zacchias). Innocente III destituiva i sacerdoti che si ubbriacavano; e un editto di Francesco I di Francia (1536) puniva della prigione l'ubbriaco che dava pubblico scandalo, e condannava a pene afflittive e infamanti gli ubbriaconi incorreggibili.

Anche ai nostri giorni l'Inghilterra, la Svezia, la Prussia, altri Stati della Germania e dell'America meridionale, infliggono pene agli ubbriachi. Nel codice prussiano, fra gli altri, è detto che chi per giuoco o per ubbriachezza non può sovvenire ai proprii bisogni e a quelli della famiglia è condannato alla prigione. Nel Mecklemburg Schwerin (nel 1843) l'ubbriacone che turba l'ordine pubblico è condannato alla detenzione, e in caso di recidiva a pene corporali; il debito degli ubbriaconi per bevande spiritose non è riconosciuto ed è loro interdetta la osteria.[1]

I giuristi discussero a lungo e discutono ancora sulla responsabilità degli ubbriachi; ma io sono del parere di Aristotile, e trovo che avevano ragione gli indigeni dell'America del nord, quando, accusati di aver uccisi alcuni Inglesi, risposero queste parole: *Siete voi che ci avete venduto il rhum; siete voi che ci avete resi insensati. Voi stessi avete smarrita la vostra ragione, bevendo con noi. A voi la colpa, se vi uccidiamo qualcuno dei vostri. È il rhum che fa tutti questi mali.*[2]

Perfino i Puritani adoperavano le bevande alcooliche come strumento di frode contro i poveri Indiani, ubbriacandoli e facendosi poi cedere a vil prezzo le loro terre e le loro pelliccie.[3]

Tourdes ha perfettamente ragione là dove dice che l'ubbriachezza può ora aggravare la responsa-

[1] Tourdes, *Alcool. Médecine Légale* nel *Dict. Encyclop.*

[2] Deunlap's. *History of New-York.* Vol. I, pag. 69.

[3] Carlier. Op. cit., vol. 1, pag. 372.

bilità del colpevole ed ora diminuirla; è un elemento che insieme a molti altri vuol essere volta a volta studiato e pesato, onde assegnare il grado della colpa e la misura della pena. E come mai potremo noi assimilare, per esempio, e mettere sulla stessa linea questi due fatti che pur son tolti dalla pratica d'ogni giorno?

Un uomo abbrutito da lungo uso di bevande spiritose, ubbriacone da molti anni, nello stato di demenza abituale stupra una innocente giovinetta. — Un libertino si ubbriaca per darsi il triste coraggio di violare una fanciulla e vi riesce.

L'alcool ebbe parte importante in queste due colpe; ma parte diversa, e in faccia alla coscienza umana e alla giustizia ebbe anzi parte opposta, diminuendo la colpa nel primo caso, aggravandola nel secondo.

Nei delitti contro le persone e le proprietà l'alcool, oltre all'influenza indiretta che esercita come elemento che abbrutisce e istupidisce, che coll'imprevidenza conduce alla miseria, e dalla miseria conduce al delitto, ha pure una più diretta potenza al mal fare; più diretta ancora di quella che si osserva nel suicidio e negli attentati al pudore. L'alcool indebolisce la ragione e rinforza il braccio, oscura la coscienza e accende la passione; è quindi il più sicuro alleato del delitto; e nelle lotte fra il dovere e le passioni, fa la parte del demone tentatore nelle battaglie fra il diavolo e l'angelo custode del mito cattolico. I primi delitti, e sopratutto quelli meditati, furono commessi in uno stato d'ubbriachezza; il braccio dell'uomo alcoolizzato corre

più veloce, più sicuro alla vendetta, all'assassinio, alla strage; così come la mano del ladro ubbriacone entra più temeraria nella saccoccia del prossimo. Impedire l'ubbriachezza è quindi una via sicura di assottigliare le statistiche del delitto; e non invano la temperanza fu messa da tutti i popoli e in tutti i tempi fra le prime virtù.

L'ubbriachezza si previene o si punisce, e moralisti e legislatori in ogni tempo si adoperarono a combattere l'alcool e la innumerevole coorte de' suoi guai.

L'educazione e l'istruzione sono le migliori medicine per l'alcoolismo: esse agiscono lentamente ma sicuramente, e basta numerare gli ubbriaconi di un paese e classificarli per classi sociali, onde toccar con mano la potente influenza della coltura sulla passione dell'alcool. Chi sa intendere le sante gioie della famiglia, chi sa godere dei piaceri intellettuali, non può spegnere la propria ragione, la propria dignità nel fondo di una bottiglia.

L'associazione di molti che si mettono insieme per combattere un vizio comune e cementano con voto solenne di giuramento l'amore del bene e l'amor proprio per conseguire un fine sublime, ha generato le *società di temperanza*, sôrte a Baltimora secondo alcuni, secondo altri a Boston nel 1813. Dove il male era maggiore, ivi nacque il medico. Basta ricordare che sino dalla fine del 1600 negli Stati Uniti, e specialmente poi a New-York, l'idea fissa era

quella di far fortuna per abbandonarsi all'ubbriachezza. Molti negozianti giovani e vecchi si perdevano in questa via di disordine, e terminavano la loro carriera col fallimento. [1]

La prima società di temperanza di Boston proibiva l'abuso delle bevande alcooliche, ma ne concedeva l'uso; non ebbe però che risultati incerti, e nel 1826 molti onorevoli cittadini di Boston si riunivano per far voto solenne di assoluta astinenza dall'alcool. Pare che nell'uomo molte volte la temperanza sia meno facile del digiuno. Nel 1820 si calcolava che 30,000 persone fossero addette alla società di temperanza di Boston, e alla fine del 1829 l'America del Nord aveva già 1000 società di temperanza; fra le quali 11 erano istituzioni dello Stato. La mortalità che da sei anni era del 24 $^1/_6$ per 100, dopo due anni di vita delle società di temperanza non era più che del 17 $^1/_2$ per 100.

Nel 1831 si tentò di bandire l'alcool dall'armata americana, e ne avevano fatto dimanda gli ufficiali stessi, dopo aver riconosciuto che l'ubbriachezza era causa principalissima delle diserzioni. Nel 32 il Ministro della marina decretava che ogni marinajo in servizio dello Stato che avesse rinunciato alla sua razione di grog, avrebbe avuto un compenso in denaro; e questa misura riusciva feconda di bene.

Nel 1834 a Filadelfia si fondava un *Unione della temperanza*, la quale aveva per iscopo di accordar fra di loro tutte le diverse società di temperanza, e fu verso quell'epoca che si potè dimostrare con

[1] Carlier, Op. cit. vol. 2, pag. 101.

una preziosa statistica che le navi condotte da marinaj temperanti davano una cifra molto minore di accidenti. Per persuadersi di tutto il bene ottenuto in pochi anni da queste istituzioni basterebbe leggere l'ottavo rapporto della *Società americana di temperanza* del 1835, dove è detto: «Due milioni circa di persone hanno cessato dal bevere bevande spiritose e più di 8000 società di temperanza contano oggi 1,500,000 membri: 4000 distillerie almeno furono chiuse; più di 6000 negozianti hanno abbandonato il commercio degli spiriti, e più di 12000 capitani marittimi non bevono più a bordo, e più di 12000 ubbriaconi non bevono più una sola goccia di bevanda spiritosa.»

Nel 1829 si fondava in Irlanda a New-Ross la prima società di temperanza e ne' miei *Elementi d'igiene* potete trovare un cenno della diffusione di questa istituzione in Europa.

L'istituzione delle società di temperanza fu dunque benedetta fin dal primo momento in cui Hawkins, piangendo di pentimento colla sua innocente bambina, poneva a Baltimora la prima pietra delle future società, fatto commovente che ci fu narrato con tanta squisitezza di sentimento da quell'anima gentile della Frederika Bremer nei suoi viaggi negli Stati Uniti. Quel paese, diceva io un giorno, parlando della prima società di temperanza in Italia, è davvero una palestra di tutti i sistemi sociali, è un giardino d'acclimazione in cui si sperimentano tutte le umane follie e tutte le generose aspirazioni, dalle pazzie dei Mormoni alle società di temperanza. In un campo di libertà infinita una razza vigorosa

presenta tutte le possibili forme dell'umana attività, servendo così di scuola alle nazioni inerti per stanchezza o per schiavitù.

In Italia fu tentato dal dottor Luigi Chierici nel 1864 di fondare una società di temperanza, e se ne inaugurò in Torino la istituzione. Io fino d'allora tentai di giudicare del merito intrinseco di questo pensiero, tenendomi lontano dalla fede fanatica, con cui si vede in ogni nuovo programma, in ogni intreccio di bandiere e di nuove presidenze un avanzamento dell'umana società, e alieno dallo scetticismo che critica ogni cosa nuova che voglia uscire dalla strada maestra dell'avanzamento misurato e legale.

Fin d'allora io non potevo dividere col dottor Chierici la saldezza delle sue convinzioni sull'avvenire di queste società in Italia; e pur troppo io ebbi ragione. Qui fra noi gli abusi degli alcoolici sono troppo leggieri, perchè possano destare un'unanime reazione, che si organizzi in una robusta e numerosa società. D'altronde lo spirito di associazione è debole ancora, la tenacità del volere non è una delle nostre virtù nazionali; e contro questi ostacoli negativi, che oppongono un'inerzia onnipossente, si spense il buon volere del Chierici. Forse lo scopo della temperanza non può bastare a costituire un nucleo di nuove associazioni, ma potrebbe benissimo raggrupparsi intorno a società già esistenti, sicchè i vantaggi economici si associassero al proposito di una temperanza assoluta. Noi crediamo che le società operaie di mutuo soccorso già esistenti potrebbero prefiggersi anche lo scopo della temperanza e di queste fare argomento delle loro istituzioni e dei loro re-

golamenti, sicchè ad un tempo solo si conseguissero scopi diversi. Dove lo spirito d'associazione è debole e inerte, non conviene sperperare una forza preziosa, facendone tanti e piccoli centri. Ciò che è debole va sorretto, appoggiato a robuste colonne, fecondato dall' alito potente di molteplici scopi; non diviso, nè sminuzzato in mille parti, sempre più piccine e più deboli.

Prima del Chierici altri in Italia avevano pensato a prevenire l'ubbriachezza. Il prof. Riberi assegnava un premio a chi meglio avesse avvisato dei danni che recano le bevande spiritose e fermentate. Conseguì il premio il dottor Lorenzo Gemignani da Lucca col suo *Catechismo sull'uso delle bevande fermentate e spiritose presso di noi Italiani* (Torino, 1848). Il dottor Pietro Riccobelli scrisse un lavoro *Dei danni provenienti alla salute umana dal moderno abuso delle bevande spiritose e specialmente dell'acquavite* (Milano, 1816); il prof. Michele Buniva pubblicava in Torino nel 1833 la sua lezione intorno le principali bevande ed in ispecie intorno la birra, e il Bellingeri dava alla luce nel 1840 una dissertazione sull'influenza del cibo e delle bevande nella fecondità e proporzione dei sessi nelle nascite del genere umano. In questo suo scritto, che l'Istituto di Francia giudicò degno di menzione onorevole, Bellingeri, parlando del vino, non solo lo volle contrario alla fecondità, ma l'incolpò di favorire piuttosto i concepimenti femminini che maschili. In altra memoria (*Dell'influenza del vino sulla generazione.* Torino, 1846) conchiude che il vino e specialmente il suo abuso è contrario alla generazione, ca-

giona l'aborto o la prole nasce meschina e rimane debole ed imbecille.[1]

Questo è il poco che si è tentato di fare in Italia contro l'alcoolismo.

Dove non soccorreva lo spontaneo volere degli individui, il governo e le leggi tentarono più volte di impedire l'ubbriachezza con tasse sulle bevande e pene pei bevitori.

Da Carlo Magno in poi la Francia ebbe molti editti relativi alla repressione dell'ubbriachezza. In Germania Massimiliano I nel 1500, proibisce le associazioni dei bevitori. Carlo V, Massimiliano II e Rodolfo emanano analoghi decreti ed i sacerdoti ricevono l'ordine di adoperare le predicazione contro i bevitori. Simili misure vengono prese nell'Elettorato di Sassonia, nel Margraviato di Brandeburgo, nel Ducato di Würtemberg. Nel 1582 a Francoforte sul Meno si proibisce la vendita dell'acquavite, perchè si era osservato che essa aumentava la mortalità della popolazione.

Nel 1691 il duca di Brunswick emana un decreto contro le bevande e i bevitori, che è preceduto da questo curioso considerando: « *Essendo divenuto notorio che il popolo adopera l'acquavite, non più come medicamento e come mezzo di facilitare la digestione, scopo proprio per cui fu inventata e prescritta, ma bensì come bevanda*

[1] Corradi, *Dell'igiene pubblica in Italia.* Milano, 1868, p. 301.

quotidiana, cioè come strumento e mezzo di intemperanza, e che quelli che si danno a questo genere di vita assassina, finiscono per perdere la loro salute, la loro ragione e la loro fortuna, è stato ordinato, ecc. »

Nel 1718 un editto speciale apparve in Prussia contro gli ubbriaconi. A Londra il numero delle nascite diminuì a tal segno nel 1726, che l'autorità fece un'inchiesta su questa causa di spopolamento, e si credette doversi ricercare nell'abuso dell'acquavite. Questa fu multata di tasse, e dal 1758 in poi si ebbe un gran miglioramento della pubblica moralità.

Leggi severe furono pure pubblicate in Svezia in Inghilterra, nel Würtemberg e in altri paesi. [1]

Nelle prime leggi delle colonie inglesi in America (1636-1671) leggete: « Ogni uomo ubbriaco sarà punito con un'ammenda ed esposto in pubblico con uno scritto in cui sarà indicata la sua colpa. [2] »

Hildreth ci racconta, che nella speranza di distruggere l'abuso del rhum, una delle piaghe della giovane Virginia, si colpì con una tassa l'importazione di questo liquore, e si proibì di venderne senza aver ottenuta una speciale licenza; ma sgraziatamente la tassa non tardò ad essere soppressa come nocevole al commercio e di difficile percezione.[3]

Fra noi, quando la finanza italiana ridotta al-

[1] LANCEREAUX, Op. cit.

[2] CARLIER, Op. cit., vol. I, pag. 173.

[3] HILDRETH, *History of the United States of America*. Vol. I, pag. 514.

l'estremo, cercava un àncora di salvamento, il governo preferiva tassare il pane e non l'alcool.

In Russia, in Polonia e in Svezia, dove gli ubbriaconi bevono quasi esclusivamente acquavite dei cereali si tentò di guarirli, mettendo loro in tutti i cibi l'olio infetto che si trova nell'alcool di grano. Talvolta con questo modo i bevitori prendono in orrore l'acquavite e guariscono dal vizio. Un medico svedese curò con altro mezzo, egualmente bizzarro, l'alcoolismo, e il suo metodo dimenticato per lungo tempo fu rimesso in favore da Nasse. Questo mezzo consiste nel guarire i bevitori coll'abuso della bevanda. Si aggiunge alcool a tutti i cibi e a tutte le bevande dell'ubbriacone, e dicono che qualche volta l'ubbriacone guarisca. Nasse però confessa di averlo anche talvolta veduto morire.

L'alcool rallegra e abbrutisce quasi tutti i popoli della terra; e se ancora esiste qualche tribù nera o gialla che lo ignori, verrà ben presto a conoscerlo coi rapidi progressi della razza caucasica che tutto vuol invadere e tutto possedere. È singolare come ogni popolo abbia il suo alimento nervoso prediletto, ma s'innamora dell'alcool appena lo conosce; per cui questo può dirsi l'alimento nervoso più cosmopolita. Dove la religione comanda l'astinenza dalle bevande alcooliche, come nei popoli maomettani, il gusto per l'ebbrezza non è men vivo, e a quanto si dice i violatori del Corano son molti. Io ho veduto inebbriarsi con egual pas-

sione i negri di molte stirpi, i bianchi di molti popoli, gli Indiani del Paraguay come quelli della Pampa.

Nei paesi freddi si beve in generale assai più che nei caldi, benchè gli studj recenti abbiano voluto dimostrare che l'alcool raffreddi l'organismo invece di riscaldarlo. Più che il clima però nel gusto degli alcoolici entra la razza; e gli Italiani, gli Spagnuoli, i Portoghesi conservano le loro abitudini temperanti anche nelle regioni fredde; mentre ho veduto gli anglosassoni bevere a josa anche al Brasile e sotto l'equatore africano.

La Svezia è forse fra tutti i paesi d'Europa quello in cui si beve con maggior passione. Fin dal 1715 Dalsthröm con energiche parole si sforzava di correggere i suoi paesani dal vizio dell'ubbriachezza; ma quelle parole non ebbero alcuna influenza moralizzatrice, dacchè le cifre della statistica svedese ci mostrano un continuo progresso nel consumo degli alcoolici. Così la Svezia nel 1786 consumava ogni anno 5,400,000 *kannor* di acquavite [1], nel 1831 22,000,000 di *kannor*. Nel 1837 per una popolazione di 3,000,000 di abitanti si contavano 170,000 distillerie che producevano annualmente 180 milioni di *quarter* [2], per cui ogni abitante ne avrebbe consumato 60 *quarter*. Magnus Huss ci dice che ai tempi nostri si può calcolare che la Svezia produca circa 200 milioni di litri d'acquavite, che vengono consumati quasi tutti in paese; per cui, escludendo

[1] Ogni *kannor* equivale a due litri circa.

[2] Il *quarter* svedese è eguale a 0,32717 litri.

i bambini e le donne, ogni svedese consumerebbe da 80 a 100 litri d'acquavite all'anno.

L'Inghilterra fu sempre un paese di gagliardi trincatori. Smollett nella sua storia ci racconta come nel 1751 i bettolieri pubblicassero avvisi, nei quali era detto che per un *penny* si poteva ubbriacarsi nelle loro osterie, che per due *pence* si poteva cadere ubbriachi morti, e che si riceverebbe gratuitamente della paglia per coricarvisi fino al ritorno allo stato normale. In un rapporto presentato al Parlamento inglese trovo che nel 1862 le sole distillerie della Scozia fabbricarono 596,063 ettolitri d'alcool; cioè il 52 per cento di tutta la produzione inglese, valutata ad 1,134,861 di ettolitri. La Scozia nel 1862 consumò 200,012 ettolitri di spiriti. Nello stesso paese, nell'anno che è finito col San Michele del 1862, 94,908 persone furono chiamate ai tribunali per ubbriachezza; 63,255 riconosciuti colpevoli, 7000 circa condannati al carcere. Nell'anno antecedente solo 82,176 persone furono accusate di ubbriachezza, e 54,123 riconosciute colpevoli. Nel 1862 il *coroner* trovava che 145 uomini e 66 donne erano morti in causa dell'ubbriachezza.

Statistiche serie sembrano provare che in tutta l'Inghilterra muoiano ogni anno 50,000 persone per colpa dell'alcool, e 10,000 ne muoiano in Russia. Di questo paese ho scritto cose curiose nei miei *Elementi d'Igiene*, ed ora aggiungerò che nel 1764 Schlozer pretendeva che nella sola città di Pietroburgo morissero ogni anno 635 persone per l'acquavite. Roenh afferma che nel 1822 Berlino aveva 1520 venditori di acquavite, e quando quella città giunse ad avere

199,283 abitanti, essa aveva, secondo Casper, 6540 botteghe di venditori d'acquavite; il quarto delle case della metropoli prussiana. Roesch trovava pure mostruoso il consumo di liquori nell'Assia superiore, e Lehmann trovava di dover ripetere la stessa cosa per Berna. La piccola città di Kislezz non ha che 1900 abitanti, ma conta 26 distillerie d'acquavite di patate, e molti ne bevono fin 4 *choppen* al giorno.

Anche in Francia l'uso degli alcoolici cresce smisuratamente da molti anni in qua. Ecco il consumo dell'acquavite in diverse epoche:

Anno	1728	ettolitri	368,857
»	1828	»	906,337
»	1848	»	1,088,302

Il consumo annuo dal 1842 al 1846 incluso fu in media di 1,475,000 ettolitri, e da quell'anno in poi andò ancora crescendo. L'abuso dell'alcool anche per la Francia sola è maggiore nel nord che nel mezzodì. Anche i Vosges, anche la Brettagna e la Normandia sono fra i paesi più bevitori della Francia. Jules Simon ci fa sapere che a Rouen si vendono in un anno 5 milioni di litri di acquavite, senza il sidro, il vino e la birra. Ad Amiens, aggiunge, si vendono ogni giorno 80,000 bicchieri di acquavite; valgono 4000 lire e rappresentano quindi 3500 chilogrammi di carne, o 12,121 di pane[1].

Per Parigi abbiamo cifre molto esatte, e anche

[1] JULES SIMON, *L'ouvrier*. Paris, 1862, pag. 730.

là, e più che mai, il consumo dell'alcool va crescendo ogni anno. Ogni abitante consumò in Parigi:

dal 1825	al 1830:	litri 8,96	all'anno:	0,024	al giorno
» 1831	» 1835:	» 8,74	»	0,023	»
» 1836	» 1840:	» 10,15	»	0,021	»
» 1841	» 1845:	» 11,14	»	0,031	»
» 1846	» 1850:	» 11,03	»	0,030	»
» 1851	» 1854:	» 14,25	»	0,039	»

Negli Stati-Uniti la marea alcoolica cresceva ogni anno, finchè nel 1828, come vedremo, le Società di Temperanza l'arrestarono. In quell'anno il consumo annuo dell'acquavite era di 327,128,968 litri, 27 per ogni abitante; cifra al disotto del vero, perchè dai 12 milioni di abitanti d'allora, converrebbe dedurre i fanciulli e le donne. Era in quell'epoca che gli Stati-Uniti scrivevano nella statistica dell'anno queste due cifre obbrobriose: 300,000 ubbriachi; 30,000 uccisi dall'alcool. Nel 1842 il dottor Samuel Forry contava nell'armata degli Stati del Nord 1370 casi di ubbriachezza, di cui 5 terminati colla morte; e nell'armata degli Stati del Sud 2616, con 58 morti. In queste cifre sommate insieme troviamo 408 casi di *delirium tremens.*

I Nagah nell'Assam son molto dediti ai liquori. Un viaggiatore racconta che il figlio del Capo di Aqui bevette d'un fiato una bottiglia di rhum, e due minuti dopo il quarto d'un altra, senza provare che un po' d'abbattimento passaggero [1]. — Una

[1] *Quarterly Oriental Magazine.* Calcutta, giugno 1825.

statistica ufficiale, uscita recentemente in luce, dimostra che nell'Irlanda nel 1869 furono citate davanti i tribunali 88,878 persone per ubbriachezza, e per disordini cagionati in istato di ubbriachezza. Il numero degli ubbriachi di quell'anno supera del 7 per cento quello dell'anno antecedente. La statistica dimostra pure che in Inghilterra e nel paese di Galles, nel 1868, in una popolazione a un dipresso uguale a quella dell'Irlanda, il numero delle persone incriminate per ubbriachezza fu solamente di 28,581, meno del terzo delle persone incriminate in Irlanda nel 1869. Ma il paragone sarebbe stato meno sfavorevole per l'Irlanda se si fosse posto l'occhio sulla statistica inglese del 1869, perchè si viene a riconoscere da quest'ultima, uscita di fresco, che i casi d'ubbriachezza nel 1869 aumentarono su quelli del 1868 in Inghilterra quasi fino al 10 per cento. Il numero degli ubbriachi accusati in Inghilterra e nel Galles nell'anno 1869 fu di 122,310, dei quali 89,859 uomini e 32,451 donne; e convinti d'ubbriachezza furono 93,638, dei quali 72,869 uomini e 20,769 donne. Nell'Irlanda, l'anno 1869, sopra poco più di un quarto della popolazione dell'Inghilterra e del Galles, furonvi accusate d'ubbriachezza 88,878 persone, delle quali 72,408 uomini e 16,470 donne; e convinte 78,693, delle quali 64,986 maschi e 13,707 femmine.

L'alcoolismo è malattia di tutte le età, ma specialmente degli adulti. Lancereaux trova i suoi

malati fra i 25 e i 60 anni; Magnus Huss in 139 ne trova

dai 23	ai 29	anni	14
» 30	» 39	»	44
» 40	» 49	»	57
» 50	» 57	»	23
a	65	»	1

Anche nel bere la donna è più morale di noi. Magnus Huss in 132 ammalati d'alcoolismo trova 123 uomini e 16 donne. Morel in 200 non vede che 13 donne. In 170 casi di *delirium tremens*, Bayer non conta che 7 donne. Bang a Copenaghen in 456 casi della stessa malattia non vede che 10 donne. Hœgh-Guldberg, non ne trova 1 in 173 casi. Kruger-Hausen, solo in 16. Lancereaux trova che queste cifre son troppo favorevoli alla moralità del sesso gentile; dice di aver trovato rapporti aritmetici meno parziali per le donne, ma non dà le sue cifre [1]. Sull'influenza delle professioni non possego dati precisi. Pare però che i fabbri, i fornai, i becchini, i muratori, i falegnami, le prostitute paghino un maggior tributo all'alcoolismo.

La tendenza al bere è molte volte ereditaria, talvolta è il frutto di qualche malattia, o della convalescenza di alcuna di esse o di uno stato nevropatico particolare; ma a questo riguardo i pochi materiali raccolti sono insufficienti a tracciare anche l'abbozzo di una teorica.

[1] LANCEREAUX, Op cit.

BIBLIOGRAFIA DELL'ALCOOL.

Fisiologia e Igiene. — A. Khon. *A nimia spiritus vini ingurgitatione mors repentina.* In *Miscell. Acad. nat. cur.* Déc. 3, an V-VI (1797-98), pag. 166. — Camerarius R. J. Præs. Breger resp. *Du potu aquarum ardentium.* Tubingæ, 1699, in 4°. — Noel N. B. *Mors in vitro, seu lethifera vini adusti damna, ex sola ejusdem adstringendi virtute comprobata.* Francofurti, 1709, in-4°. — Sedgwick G. *A New Treatise on Liquors whereins the Use and Abuse of Wine, Malt-Drinks, Water, ecc., are considered.* London, 1725, in-8°. — Albrecht J. G. præs. Popen resp. *De spiritu vini ejusque usu et abusu.* Gottingæ, 1745, in-4° — Alberti M. præs. Vogel resp. *De spirituum ardentium usu et abuso diætetico.* Halæ, 1732, in-4° — Roc L. P. Le. resp. Arcelin. *An aqua vitæ aqua mortis?* resp. affirm. Thèse de Paris, 1743, in-4°. — Linnæus C. V. præs. Bergius P. resp. *Dissert. in qua spiritus frumenti proponitur.* Upsaliæ, 1764, in-4°. — Dossie Rob. *An Essay on Spiritous Liquors, their Effects on Health, etc.* London. 1770, in-8°. Lettsom J. C. *History of some of the Effects of Hart Drinkings.* London, 1789. — Schurmann D. *De effectibus spirituosorum in corpus humanum.* Harderovi, 1791, in-4°. — Jænics W. *De spiritus vini usu et abusu.* Gœttingæ, 1803, in-8°. — Hufeland C. W. *Ueber die Vergiftung durch Branntwein.* Berlin, 1802, in-8°. — Robson W. *De effectibus vini et spiritus ardentis in corpus umanum.* Edinb. 1803, in-8°. — Kanhlen L. J. *Ueber den diätetischen Gebrauch des Brannt-*

wein. Köln, 1803, in-8°. — Wurzer J. *Bemerkungen über den Branntwein, in politischer, technologischer und medicinischer Hinsicht.* Mit. Kpf. Cöln, 1804, in-8°. — Rusch B. *An Inquiry into the Effects of Ardent Spirits upon the Human Body and Mind; with an Account. etc.* Philadelphia, 1805, in-8°. — Parmentier O. *Sur les eaux-de-vie considérées comme boisson à l'usage des troupes.* In *Ann. de Chim.*, 1re série, t. LIX, pag. 5, 1806. — Hubbe K. *Ueber die Schädlichkeit des Branntweins, als eines gewöhnlichen Getränkes.* In *Verhandl. u. Schr. der Hamb. Gesellschaft*, t. VII, pag. 531, 1808. — Brodie B. C. *Experiments and Observations on the different Modes in which Death is produced by certain Vegetables Poisons (Experim. with. Alcohol).* In *Phil. Transact. of the Roy. Soc.*, t. CI. p. 178, 1811. — Munch Al. *Abhandlung über die Wirkungen des Weins.* Giessen, 1815, in-8°. — Pagès C. F. *Recherches sur les phénomènes produits par l'introduction des liqueurs alcoolisées dans les voies digestives.* Thèse de Paris, 1815, n° 128. — Canu Ferd. *Recherches sur l'histoire, la nature, les effets et l'emploi hygiénique du vin et des liqueurs spiritueuses.* Thèse de Paris. 1815, n° 270. — Renard J. Kl. *Der Branntwein in diätet. und. medicinpolizeil. Hinsicht*, Mainz, 1817, in-8°. — Ritter G. H. *Die Weinlehre.* Mienz, 1817, in-8°. — Schlœter J. H. *De ratione qua potus spirituosi in organismum agunt.* Halæ, 1821. — Pierron J. *Considérations chimiques, thérapeutiques et pathologiques sur l' alcool.* Thèse de Paris, 1825, n° 273. — Barrion. *Sur l'empoisonnement par l' alcool.* Thèse de Montpellier, 1827, n° 62. — Macnish R. *The anatomy of Drunkness.* Glascow, 1828, in-12, 2e édit. — Speyer. *Gutacthen über die plötzliche, wahrscheintich durch übermässigen Genuss des Branntweins herbeigefürte Todesart dreier Personen.* In *Henke's Ztschr.*, t. XX, p. 27, 1830. — Royer-Collard

H. *De l'usage et de l'abus des boissons fermentées*, Thèse de concours, Paris, 1838, in-4°. — MITSCHERLISH C. G. *Wirkung der Alkohols und Aethers auf den Organismus.* In *Medicin. Ztg.* 1843, et *Schmidt's Jahrb.* t. XL, p. 151, 1843. — BOUCHARDAT et SANDRAS, *De la digestion des boissons alcooliques et de leur rôle dans la nutrition.* In *Ann. de chimie et de phys.*, 3e série, t. XXI, p. 448, 1847. — BOUCHARDAT. *De l' usage et de l'abus des boissons fermentées et des liqueurs fortes* (confér. de l'Assoc. polythecn.) In *Ann. de thérap.* 1862, p. 208. — BOUCHARDAT et JUNOD. *L' eau-de-vie, ses dangers* (confér. popul.). Paris, 1863, in-18. — KLENKE H. *Untersuchungen über die Wirkungen des Branntweins-Genusses auf den lebenden Organismus. Eine wissenschaftl. Antwort, etc.* Braunschweig, 1848, in-8°. — CARPENTER W. *On the Use and Abuse of Alcoholic Liquours in Health and Disease* (*Prize Essay*). London, 1850, in-8°. — BERGERET. *De l'abus des boissons alcooliques, de ses funestes effects sur l'homme et la société, etc.* Lons-le-Saulnier, 1851, in-18. — DUCHEK A. *Ueber das Verhalten des Alcohols in thierischen Organismus.* In *Vtjschr. f. d. Prakt. Heilk. in Prag.* t. XXXIX. Orig. p. 104, 1853. SMITH Edw. *Action of Tea and Alcohol contrasted.* In *Dublin Med. Press.*, 2e série, t. II, p. 58, 1860. — MARCET. *On Experimental Inquiry into the Action of Alcohol on Nervous System.* In *Med. Times and Gaz.*, 1860, t. I, p. 214, 264, 312. — *Inquiry into the Influence of the Abuse of Alcohol as a Predisposing Cause of Disease.* In *British and For. Med.-Chir. Rev.*, 2e série, t. XXIX, p. 485, 1862. — DEMEAUX. *Fâcheuse influence exercée sur les enfants par l'état d'ivresse du père au moment de la conception.* In *Compt. rend. de l'Acad. de Sc.*, t. LI, p. 576, 1860. — LUDGER-LALLEMAND, PERRIN M. et DUROY. *Du rôle de l'alcool et des anesthésiques dans l'organisme. Recherches expérimen-*

tales, fig. Paris, 1860, in-8°. — PERRIN M. *De l'influence des boissons alcooliques prises à doses modérées sur la nutrition. Recherches expérimentales.* Paris. 1864, in-8°. INMAN T. *Is Alcohol food?* In *British. Med. J. N.* Ser. 1862, t. II, p. 351. — ANSTIE Fr. E. *The Alcohol Question.* In *Lond. Med. Rev.* 1862. — *Alcohol: is it Food. Medicin or Poison?* In *Cornhill Mag.*, janv. 1862. — *Does Alcohol act as Food?* In *Cornhill Mag.*, sept. 1862. Ces trois mémoires sont analysées in *Ranking's Abstracts*, t. XXXVII, pag. 308, 1863. — *Stimulants and Narcotics: their Mutual Relations with Special Researches in the Action of Alcohol, Æther and Chloroform on the Vital Organism.*, Lond. and. Cambr., 1864. CROS A. F. A. *Action de l'alcool amylique sur l'organisme.* Thèse de Strasbourg, 1863, n° 646. — BAUDOT Edm. *De l'alcool, de sa destruction dans l'organisme.* In *Union méd.* 2e série, t. XX, p. 273, 357, 374, 390; 1863, et *ibid.* t. XXI, p. 40, 1864.

PATOLOGIA. — STROMER Enrico. *Decreta medicata de ebrietate.* Lips., 1531. — WILLICHIUS J. *Problema de ebriorum affectibus.* Francof., 1543 in-8. — SEIDEL. *De ebrietate.* Lips., 1594. — MAGIRUS. *De vinolentia ejusque malis.* Francof., 1618. — WALDSCHMIDT. *Dissert. de ebrietate et insolentibus aliquod ejus affectibus.* Gies., 1677. in-4. — ETTMULLER. *Dissert. de temulentia.* Lips., 1678, in-4. — HANNEMAN. *Dissert. de usu et abusu inebriantium.* Kiel, 1679, in-4. — RAST. *Ebrietas medice considerata.* Regiomont, 1682. — LEMEKE T. resp. BATTUS. *De spiritibus ardentibus per abusum morborum causis.* Gryphisvald., 1733, in-4. — HALES St. *Friendly Admonition to the Drinkers of Brandy and other Distilled Spirituous Liquors.* London, 1734, in-8. —JUCH H. P. *præs.* et HURTZ Ch. J. reps. *De ebrietate ejusque noxis præcavendis et tollendis.* Erfordiæ, 1741, in-4. — HOR. *Abhandlung von der Trunkenheit.* Strasb., 1747 — LINNÆUS C.

præs. O. K. Alandier resp. *Dissert. sistens inebriantia.* Upsagliæ, 1762, in-4. — Gmelen P. F. *De noxis ex abusu potuum spirituosorum.* Tubingæ, 1767, in-4. — Volker. *Schädliche Wirkung des Branntweins und Getränke überhaupt, wenn sie in Ueberfluss genossen werden.* In Schumcker's *Vermischte Chir. Schr.*, t. II, pagina 204. Berlin, 1779, in-8. — Pohl. *De callositate ventriculi ex potus spirituosi abusu.* Lipsiæ, 1771, in-4. — Fothergill A. *An Essay on the Abuse of Spirituous Liquors.* Bath, 1796. — Lecœur. *Essai sur l' ivrognerie.* Paris, an XI, in-8. — Trotter T. *An Essay, Medical, Philosophical, and Chemical, on Drunkenness and its Effects.* London, 1804, in-8. — Conquérant P. L. N. *Sur l' abus des liqueurs alcooliques, suivi, etc.* Thèse de Paris, 1810, n.° 45. — Armstrong J. *On the Brain-Fever following Intoxication.* In *Edinb. Med. and Surg. Journ.*, t. IX, p. I, p. 58, 146, 1813. — Pearson S. B. *Observations on Brain-Fever following Intoxication. Ibid.*, p. 326 (première publication remontant à 1801). — Sutton. *Tract. on Delirium tremens.* London, 1813, in-8. — Forster T. *Phisiological Reflexions on the Destructive Operation of Spirituous and Fermented Liquors on the Animal System.* London, 1812, in-8. — Rayer. *Mémoire sur le delirium tremens.* Paris, 1819, in-8. — Klapp J. *A Memoir on Temulent Disease.* In *the Amer. Med. Read.*, t. I, n.° 4, Philadelphiæ, 1818, et *Lond. Med. and. Phys. Journ.*, t. LXI, p. 174, 1819. — Bruhl-Cramer C. Von. *Ueber die Trunksucht, mit einem Vorwort von* C. W. Hufeland. Berlin, 1819, in-8. — Salvatori. *Commentatio pathologica et therapeutica de ebriositate continua, remittente et intermittente.* Mosquæ, 1821. — Lind J. G. *De delirio tremente sic dicto observationum series cum epicrisi de morbi indole ac natura.* Copenh., 1822, in-8. — Topkey. *Ueber die Natur und den Sitz des Delirium tremens.* In *Hufeland's Journ.*,

t. LV, st. VI, p. 59, 1822. — FAHRENHOST. *Ueber Delirium tremens nebst Mittheilung einer Krankengeschichte.* In *Rust's Mag.*, t. XX, p. 358, 1825. — BLAKE. *A Paper on Delirium ebriositatis.* In *Edinb. Med. Surg. Journ.*, t. XIX, p. 497, 1823. — PLAYFER G. *On Delirium tremens.* In *Trans. of the Med. and Phys. Soc. of Calcutta*, t. I, p. 124, 1825. — BUTTERLIN. *De delirio tremente cum ictero complicato.* Halæ, 1828, in-8. — BARKHAUSEN. *Beobactungen über den Säuferwahnsinn oder das Delirium tremens.* Bremen, 1828. — MACNISH R. *The Anatomy of Drunkenness.* Glascow, 1828, in-12, 2ᵉ édit. — WASSERFUHR. *Pathogénie des Delirium tremens.* In *Rust's Mag.*, t. XXVII, p. 298, 1828. — LÉVEILLÉ. *Mém. sur la folie des ivrognes ou sur le délire tremblant.* In *Mém. de l'Acad. de méd.*, t. I, p. 181, 1828. — MURHBECK. *Delirium tremens durch Opium behandelt.* In *Rust's Mag.*, t. XXIX, p. 53, 1829. — LENZ. *Ueber Trunksucht.* In *Rust's Mag.*, t. XXIX, p. 125, 1829. — BLACKE A. *A practical Essay on the Disease generally known under the Denomination of Delirium tremens, written principally, etc.* London, 1830, in-8. — WARE J. *Remarks on te History and Treatment of Delirium tremens.* Boston, 1831, in-8. — BONNET BONNEFOY. *Dissert. sur l'ivresse produite par les boissons alcooliques.* Thèse de Strasbourg, 1832, n.° 991. — FRANK J. *De ebrietate et ebriositate deque ejus effectu delirio tremente.* Lipsiæ, 1832. — OGSTON F. *Phenomena of the More Advanced Stage of intoxication, with Cases and Dissections.* In *Edinb. Med. and. Surg. Journ.*, t. XL, p. 276, 1833. — LIPPICH FR. W. *Grundzüge zur Dipsobiostatik oder über den Missbrauch der geistigen Getränke.* Laibach, 1834. — LEHMANN S. *Ueber die Folgen des Missbrauchs der geistigen Getränke und über, etc.* Berne, 1837, in-8. — ROSENTHAL M. *De abusu alcoolicorum.* Vindobonæ, 1837, in-8. — ROESCH C. *Der*

Missbrauch der geistigen Getränke, etc. Tubingen, 1839, in-8, et trad. in *Ann. d'hyg.*, 1.re sèrie, t. XX, p. 5, 241, 1838. — Schausberger Jos. *Delirium tremens*, in *Nervenfieber übergegangen durch Wein geheilt.* In *Œsterr. med. Wchschr.*, 1841, p. 582. — Budd G. *Clinical Lecture on Delirium tremens.* In *Lond. Med. Gaz*, t. XXX, p. 280, 1842. — Manicus. *Zur Pathologie der Säuferwahnsinns.* In *Pfaff's Mitth.*, 1841, Hfc. 56, et *Schmidt's Jahrb.*, t. XXXVIII, p. 164, 1843. — Schmidt J. *De specifica quæ abusu potuum spirituosorum exoritur morbosa dispositione, ejusque in morbos febr. effectu.* Berol., 1841. — Prochazka J. G. *De morbis potatorum.* Pragæ, 1842. — Brierre de Boismont. *Quelques observations sur la folie de l'ivresse.* In *Annales médico-psycologiques*, t. III, p. 83, 1844. — Marcell. *De la folie par l'abus des boissons alcooliques.* Thèse de Paris, 1847, n.° 18. — Carpenter. *On the Use and Abuse of Alcoholic Liquors.* London, 1850, in-8. — Nasse. *Zur Therapie des Branntwein-Missbrauchs.* In *Reinische Mtschr.* 1851, p. 621. — Siebert A. *Säufer-Kachexie.* In *Deutsche Klinik*, t. IV, p. 163, 1852. — Delasiauve. *Diagnostic différentiel du delirium tremens ou stupeur ébrieuse.* In *Rev. Méd.*, 1850. t. II, p. 657. — *D'une forme grave de delirium tremens.* Ibid., 1852, t. I, p. 449. — Huss Magnus. *Chronische Alcools Krankeiten, oder Alcoolis chronicus.* Stockholm, u. Leipzig, 1852, in-8. — Legruel Fr. E. *Du delirium tremens.* Thèse de Paris, 1852, n.° 41. — Reber L. G. G. *De l'alcoolisme chronique.* Thèse de Paris, 1853, n.° 205. — Cohn B. *Ueber die tödtliche Causalmomente bei Pneumonia potatorum, deren Diagnose und Verwerthung für die Therapie.* In *Günsb. Ztschr. für. kl. Med.*, t. VI, p. 401, 1855. — Ramdhor G. *Leber und Gehirn bei chronischer Alkoholintoxication.* In *Arch. de Pharm.*, t. CXLII, p. 141, et *Schmidt's Jahrb.*, t. CXVIII, p. 6, 1858. — Laycock Th.

Clinical Illustrations of the Pathology and Treatment of Delirium tremens. In *Edinb. Med. Journ.*, t. IV, p. 289, 1858. — THOMEUF P. L. *Essai clinique sur l'alcoolisme.* Thèse de Paris, 1859, n.° 74. — MOTET A. A. *Considérations générales sur l'alcoolisme, et plus particulièrement des effets toxiques produits sur l'homme par la liqueur d'absinthe.* Thèse de Paris, 1859, n.° 250. — MARCET W. *On Chronic Intoxication, or Alcoholic Stimulants in Connexion with the Nervous System, etc.* London, 1860, in-12. — JONES. *On Digitalis in Delirium tremens.* In *Med. Times and Gaz.*, 1860, t. II, p. 301. — MARSTON Jeffery A. *On Delirium tremens.* In *Edinb. Med. Journ.*, t. VI, p. 305, 1860. — LEUDET T. *Études sur l'ictère déterminé par les boissons alcooliques.* In *Soc. de Biol.* et *Journ. de chim. méd.*, 4° série, t. VI, p. 609, 1860. — RACLE V. A. *De l'alcoolisme.* Thèse de concours, 1860, in-8. — LECŒUR J. *Études sur l'intoxication alcoolique.* Caen, 1860, in-8. — BONSDORFT. *Alcoholophilia periodica.* In *Hygien*, t. XX, p. 319, 1860, et *Schmidt's Jahrb.*, t. CX, p. 178, 1861. — BASHAM. *Practical Clinical Remarks on the effects of Alcohol, or Spirit-Drinking iu Diseases of the Liver.* In *the Lancet*, 1861, t. I, p. 228. — PIRRIE W. *On Delirium tremens and its Treatment.* In *Edinb. Med. Jour.*, t. VIII, p. 324, 509, 1862. — BOUCHARDAT. *De l'usage et de l'abus des boissons fermentées ed des liqueurs fortes.* In *Annuaire de thérapeutique*, 1862, p. 208. — DUMÉNIL L. et POUCHET G. *Habitudes d'ivrognerie, affections générales aiguës à marche rapide, diminution considérable de la masse du sang avec déformation des globules, etc.* In *Gaz. hebd.*, 1862, p. 23. — LAUNAY A. *L'alcoolisme, son influence sur la production de la phthisie et des troubles menstruels.* In *Un. méd.*, 2.° série, t. XIV, p. 337, 1862. — KRANS. *De la phthisie chez les buveurs.* In *Soc. méd. chir. de Liége*, et *Gaz. des hôp.*, 1862. — ANSEL-

MIER. *De l'empoisonnement par l'absinthe.* Paris, 1862, in-12. — CONTESSE A. *Études sur l'alcoolisme et sur l'étiologie de la paralysie générale.* Thèse de Paris, 1862, n.° 115. — SELLER W. *On Delirium tremens as distinguished from other Effects on the Mind, real or apparent, of Excess in Drinking.* In *Edinb. Med. Journ.*, t. IX, p. 389, 1863. — CHEIZE L. E. *De la pituite stomacale alcoolique.* Thèse de Paris, 1863, n.° 16. — MOREAU J. M. F. *De la liqueur d'absinthe et de ses effets.* Paris, 1863, in-8. — HARDWICH R. G. *Some Remarks about Delirium Tremens.* In *Med. Times and Gaz.* t. II, p. 139. — LAGAROSSE J. *Essai sur la folie alcoolique aiguë.* Thèse de Paris, 1864, n.° 47. — PIASECKI J. *Hygiène de la classe ouvrière du Havre au point de vue de l'alcoolisme.* Thèse de Paris, n.° 190, 1864. — PENNETIER G. *De la gastrite dans l'alcoolisme.* Thèse de Paris, n.° 59, 1865. — BERRONI. *Sull' ubbriachezza e sul delirio dei beoni.* Torino, 1864. — BIANCHI Andrea. *Dell'ubbriachezza degli operai.* — JOLLY. *L'alcool. Études hygiéniques et médicales.* Paris, 1866.

CAPITOLO XIV.

Il vino. — Mitologia e storia antica. — Statistica vinaria. — Dogmi dell'enologia. — Una piccola digressione sul riscaldamento dei vini e sul brevetto d'invenzione di Pasteur. — Chimica del vino. — Dell'arte di assaggiare i vini. — Valore morale del vino e alcune vendite celebri di vini. — Abbozzo di una classificazione naturale dei vini. — Una linea di fisiologia e d'igiene. — Un augurio al lettore.

Il vino è il principe degli alcoolici, e forse il primo fra tutti gli alimenti nervosi. Nella sua infinita varietà, nei suoi mille sapori abbraccia tutte le note della voluttà gastronomica, così come coi suoi eteri svariati porta l'uomo dall'uno all'altro polo dell'ebbrezza. Nerbo vigoroso al braccio dell'operajo e ispiratore degli estri del poeta; poesia quotidiana del desco famigliare e tirso di bacchici entusiasmi sulle mense dei felici; nettare geloso del vecchio egoista e nembo di profumi inebbrianti dei socievoli ritrovi; fiamma per ogni fuoco, sprone ad ogni ardimento, scintilla d'ogni entusiasmo; il vino è medicina di molti mali, vena feconda di facili gioie per ogni età e in ogni tempo. Non invano la mitologia lo ha innalzato agli onori dell'Olimpo, e la religione lo ha consacrato ai più sublimi misteri;

esso è gran parte della storia dell'uomo, e la sua potente influenza percorre tutta la scala che passa dall'inno all'orgia, dall'entusiasmo generoso all'abbrutimento, dalla canzone che risveglia un popolo al *delirium tremens* che uccide una generazione.

Per gli individui come per i popoli bever bene è ancora uno dei problemi più serii e che tocca da vicino la salute, la moralità e sopratutto la felicità.

> Omnia vastatis ergo quum cerneret arvis
> Desolata Deus, nobis felicia vini
> Dona dedit, tristes hominum quo munera fovit
> Reliquias; mundi solatus vite ruinam.

La mitologia del vino è ricca; il vino ha due Dei, due Bacchi, uno in Egitto, figlio di Ammone, e il Bacco greco, figlio del Dio degli Dei e di Semele. Il Bacco egiziano conquista le Indie con una moltitudine di donne e d'uomini armati di timpani e di tirsi. V'ha chi dice che Bacco amasse una ninfa, Stafile, che fu tramutata in una vigna. Il Dio del vino è giovane, paffuto, rubicondo, incoronato d'edera e di pampini; in una mano porta il tirso, nell'altra una coppa o un grappolo d'uva. Gli si consacra la pantera colla cui pelle si copre; gli si immola il bue, che mangia i pampini e la gazza che il vino rende loquace. Le sue feste, i baccanali, introdotti in Grecia da Melampo, prima che vi fossero le olimpiadi, servono a numerare gli anni, tanto è il culto dei Greci per questo Dio. La sua festa però si chiama anche *orgia* dalla parola greca che significa il furore. La vigna era sacra a Rea.

Erodoto dice che nell'Egitto non cresceva la vigna e Plutarco aggiunge che prima di Psammetico nè si beveva vino nè lo si offriva ne' sacrifizii; ma negli antichi monumenti egiziani leggesi troppo chiaro che la vite era coltivata e se ne spremeva il vino. Uhlemann difende Erodoto del suo errore, dicendo che intendeva parlare soltanto del Basso Egitto. Pare che il vino dell'Alto Egitto fosse poco stimato dai Greci, perchè troppo fiacco, e invece troviamo lodato in Atene il vino di Antilla, all' oriente di Alessandria, e più lodato ancora il vino denso e dolcissimo, il *seniotico*, esaltato anche da Plinio. Più dolce e sottile era il vino *marcotico* che si faceva prima a Plinthine e poi sulle sponde del Lago Mareotico. Pare però che l'Egitto producesse poco vino o amasse meglio il vino straniero, dacchè Erodoto racconta che Fenicii e Greci portavano due volte all'anno vino in Egitto e in anfore di terra.

Nella Bibbia è scritto con divina ingenuità la storia mitica del vino: *Noè incominciò ad essere agricoltore ed egli piantò una vigna. Ed egli bevette del vino e si ubbriacò.*

Gli antichi Ebrei conoscevano a meraviglia la cultura della vite, e la vendemmia che durava da settembre a novembre era una delle loro feste più liete. I migliori vini si avevano dalle vigne della valle di Eschkol e del paese di Engeddi: si preparavano anche vini drogati.

Pictet afferma con troppa sicurezza che il vino era conosciuto dagli antichi Ariani. Chi ricava *mosto* dal sanscrito *mud, ubbriacarsi*, e *vino* dal sanscrito *vena, delizioso* non può dirci qual fosse il primo

liquore inebbriante e delizioso che bevessero i nostri padri. Così dicasi del μεθν, *vino*, inglese *mead*, in relazione col sanscrito *madher* dolce; e qual liquore era questa *bevanda* dolce? — La rassomiglianza fra il sanscrito *rasâ*, il greco ῥὰξ e il latino *racemus* (raisin, racimo) è molto forte, ma a noi profani di questi studii la filologia pare arma troppo pericolosa. È troppo comune fra tutti i popoli la consuetudine di estendere il nome della bevanda prediletta a tutte le altre: così *toddy*, il vino di palma, fu adoperato nelle parti più remote della terra per indicare alcool e liquore; così dicasi delle parole *arak*, *mate*, *tè*, *haschisch*, ecc.

La storia greca del vino è lunga assai; e nell'*Odissea* e nell'*Iliade* trovate ad ogni passo la vite e il suo liquore, e sullo scudo d'Achille vedete ritratta una vendemmia. E in Plutarco, in Ateneo, in Eliano, in Strabone, in Erodoto, in Esiodo, in Teofrasto di Efeso e in Dioscoride, voi trovate la storia del vino nella Grecia antica. Nelle colonie greche masiliesi e milesie era proibito il ber vino alle donne e agli uomini che avessero meno di trent'anni, e gli ubbriachi erano duramente puniti. Eliano racconta che l'uso del vino puro era proibito quasi per legge, e Diogene Laerzio dice che qualunque cittadino poteva impunemente uccidere un arconte ubbriaco. Pittaco, a quanto narra Aristotile, stabiliva pena doppia al colpevole che fosse anche ebbro, e lo stesso filosofo nei suoi *Problemata* discorre lungamente degli effetti del vino e della ubbriachezza. In Ateneo trovate un panegirico del vino di Mnesideo.

Ippocrate parla in più luoghi del vino e lo considera come un mezzo di far tacere la fame; ne distingue molte specie; dice che i dolci non attaccan molto le forze dello spirito, che favoriscono la defecazione e non eccitano l'orina quanto i vini bianchi e spiritosi. Egli raccomanda i vini neri nelle malattie, in cui lo spirito è libero; il capo, l'orina e le feci normali. Egli raccomanda il vino puro per le prime vie, il vino anacquato crede utile alla vescica e alle parti superiori del corpo.

Ateneo distingue i vini in bianchi, gialli e neri, e discorre dei caratteri dei diversi vini. I Greci bevevano vini puri o anacquati o misti ad acqua di mare o conditi di droghe; ed essi conoscevan pure la birra; avevano il vino di pere, di mele, di datteri, di fichi e di loto; e, cosa singolare, esponevano le otri piene di vino all'azione del fumo; ve lo dice Aristotile, ed Hessel ha dedicato a quest'uso una monografia.

Ecco un'antica ricetta greca per aromatizzare il vino. A 90 anfore di mosto evaporato ad un terzo del suo volume aggiungete 10 sestari di pece, lavata nell'acqua marina bollita, una libbra e mezza di di trementina e una stessa quantità di resina. Ridotto il tutto con nuova bollitura a minor volume, aggiungete sei libbre di pece cruda in polvere, con un giudizioso ma abbondante manipolo di varie erbe, come spiganardo, mughetto, mirra, calamo, zafferano, meliloto, cassia, ecc., ben macinate e crivellate.

È ancora ignoto il felice mortale che piantò la prima vigna in Italia, e non è ancora ben accertato se vi sia stata portata dai Greci; ma sembra

più probabile che la coltura della vite fosse conosciuta fra noi prima che vi venissero i Greci; dacchè la festa del vino (*vinalia*), che si faceva all' apertura delle botti, si celebrava in onore di Padre Giove, non già del Dio del vino dei tempi meno antichi, il Padre Libeo che fu preso dai Greci. Come dice il Mommsen, l'antichissima leggenda che rappresenta Mezenzio, re di Caere, che levava una tassa sul vino dai Latini o dai Rutuli, e le diverse versioni della storia italiana, che raccontano che i Celti furono indotti ad attraversare le Alpi per mangiare i frutti saporiti e per bevere il vino delle nostre terre, dimostrano quale fosse il vanto dei Latini per il loro vino glorioso, invidia di tutti i loro vicini. È certo che nei primi tempi il vino era cosa rarissima in Roma, perchè il console Papirio, prima di dar battaglia ai Samniti, offerse a Giano una piccola coppa di vino, se fosse rimasto vincitore. In Roma la vendemmia non si faceva finchè il supremo sacerdote, il Flamine Diale, lo avesse concesso, e finchè egli colle sue mani non avesse spiccato il primo grappolo d'uva. Così la legge rituale di Tusculo impediva la vendita del vino nuovo, finchè i sacerdoti non avessero proclamata la festa dell'apertura delle botti. Il rito e l'agricoltura s' intrecciavano insieme in quel tempo, e una legge del Re Numa proibiva di porgere agli Dei vino fatto con uve non distaccate dai grappoli; così come gli stessi sacerdoti proibivano l'offerta del grano umido, onde insegnare a quei popoli primitivi il diseccamento dei cereali. Questo è ciò che ci dicono gli storici, ma i naturalisti hanno portato molto al di là e nei tempi

più remoti la storia della vite, come vedremo più innanzi.

Catone il Censore parla di otto varietà conosciute ai suoi tempi, e Plinio scrive di 41 specie di uve greche ed asiatiche, di 51 uve romane e siciliane e di 8 altre varietà di diversi paesi d'Europa. I Romani per lo più anacquavano il loro vino, e i mercanti lo sapevano fin d'allora adulterare. Essi distinguevano i vini dalla loro patria e dal colore, e ne avevan di rossi cupi, di rosei, di gialli e di bianchi. Li sapevano condire con aromi e celebre fra tutti era il *vinum myrrhinum*. Li conservavano in anfore d'argilla che si lavavano bene con acqua salata, o acqua marina, poi si fregavano con ceneri di pampini e si profumavano col fumo della mirra; e sapevano anche migliorare i loro vini, molti secoli prima di Pasteur, esponendoli ai raggi del sole in vasi chiusi.

In ogni pagina degli scrittori latini trovate il vino o cantato dai poeti o maledetto dai satirici, quando descrivono le orgie imperiali. Le donne però non dovevano beverlo; e il marito poteva ripudiare la moglie ubbriaca, e Gnatius Metellus avanzava la legge e la consuetudine, uccidendo la consorte, perchè aveva bevuto vino. Catone il Censore vi racconta che il cittadino romano poteva baciare le donne a lui congiunte per vincolo consanguineo, onde rilevare dall'alito se si serbassero astemie. Molto tempo prima Romolo aveva già proibito l'uso del vino nelle libazioni che si facevano nei *Bacchanalia* e nei *Vinalia*. [1]

[1] Vedi *Giovenale*, Satira VI, verso 300 e segg.

Pare che le Gallie ricevessero il dono della vite, tesoro ai posteri di tanta ricchezza e di tanta letizia, dai Focesi mezzo secolo prima di Cristo. A Marsiglia la prima vite giunse forse col primo ulivo e di là si diffuse poi a tutta la Francia. Se è vero quello che ci narra Plutarco, i Marsigliesi facevano siepe alle loro vigne colle ossa degli uccisi. Già Strabone e Marziale parlano dei vini della Gallia, dei quali fu grande promotore Giulio Cesare.

L'Inghilterra fu sempre una terra poco amica della vigna. Quando i Romani vi sbarcarono, non ve la seppero trovare. Più tardi re Alfredo fu grande promotore di vigne, ma il soave liquore era quasi tutto portato da terre straniere, e nel decimo e nell'undecimo secolo veniva specialmente dal Reno e dalla Francia. Secondo Henderson i re inglesi prelevavano anticamente botti di vino per ogni nave che giungeva carica di quella merce, e una era presa a prora e un' altra a poppa.

Due secoli e mezzo dopo Cristo, l'imperatore Probo portò la vigna in Germania e le prime vigne tedesche furono piantate intorno a Magonza, a Worms e a Speier. Nell' 830 vi erano vigne anche a Breisgau. Carlo il Grande si rese benemerito della viticultura e nel suo *Capitulare de villis* voi trovate sapientissimi ordinamenti sulle vigne; ma convien dare molto merito alla diffusione dell'albero di Bacco anche a frati e a preti. Sono infatti i monaci che verso la fine dell'undecimo secolo crearono le vigne di Johannisberg destinate a glorie principesche, e fu un vescovo, Benno di Meisen, che portò la vigna in Turingia. Rüdesheim ebbe vigne nell'864 e nel

1704 le vide ampliarsi grandissimamente. Sul principio del secolo XII gli abitanti delle rive del Reno la portarono nell'Altmark, e verso quella stessa epoca il vescovo Otto di Bamberg fece portare in Pomerania un gran manipolo di viti, ch'egli stesso piantò. — Fin dai primi tempi della diffusione della vite nei diversi paesi d'Europa, che ne permettevano la coltura, si distinsero i vini di Francia e fin dal principio del decimo secolo troviamo molto ricercate le viti di Borgogna, di Champagne e molto apprezzati i loro vini. Nè è a credere che tutte le viti francesi fossero figlie delle antichissime portate dai Romani; perchè è dimostrato che le Crociate furono occasione propizia di importare in Francia viti dalla Grecia e dall'Asia Minore, e, come lo ha dimostrato Volz, fino dal decimo secolo l'Alsazia ebbe viti portate dall'Ungheria.

La vite, che sembra abbia la sua patria nell'Asia occidentale, non regge più nel nostro vecchio emisfero al di là del 53° di lat., avendo bisogno di certo grado di calore per dare il frutto maturo. Nella Germania media è celebre Grüneberg, dove soltanto una volta in dieci anni si fa la vendemmia; e l'uva non serve che a far aceto. Essa prospera assai male anche al tropico. La vite preferisce le colline: *apertos Bacchus amat colles*, come dice Virgilio; ed è pianta longeva, dacchè Plinio parla di una vite che aveva più di 600 anni, e ognuno di noi può aver veduto vigne centenarie. Del resto, la vite come tutte le piante che ha seguìto i passi dell'uomo, si è piegata ai diversi climi e ai diversi gusti suoi; per cui la storia di tutte le razze di viti avrebbe

bisogno di uno speciale e grosso vocabolario, e ne tratta una scienza nuova, l'*ampelografia*.

Eppure i naturalisti son quasi d'accordo nel credere, che tutte le viti derivino da una sola specie che si trova ancora selvaggia nell'Asia occidentale, e che cresceva spontanea in Italia nell'epoca del bronzo, e fu trovata da poco fossile in un deposito tufaceo del mezzodì della Francia. Alcuni dubitano che tutte le uve siano figlie di una sola vite, specialmente per il gran numero delle forme semiselvaggie che si trovano nell'Europa meridionale e specialmente di quella descritta da Clement e trovata in una foresta della Spagna; ma è da notarsi che anche dai semi si ottengono molte varietà di uve. Da poco tempo in Inghilterra si ebbe una nuova varietà del color dell'oro da un'uva nera e senza bisogno di incrociamento.[1]

Virgilio diceva già ai suoi tempi che sarebbe più facile numerare i grani di arena che solleva il vento nei deserti della Libia, che le varietà della vigna, e Bosc nei tempi moderni ne aveva riunite più di 1400 nei vivaj del Luxembourg. È forse questa una esagerazione, perchè il conte Odard nella sua *Ampélographie universelle* dice che in tutto il mondo vi sono forse 1000 varietà di uve, e nel solo catalogo dei frutti coltivati nei giardini di orticoltura di Londra, pubblicato nel 1842, si enumerano 99 varietà di viti.

---

[1] Darwin, *The variation of animals and plants*, etc. London, 1868.

I popoli che consumano maggior quantità di vino son quelli che lo producono, e dopo questi quelli che son ricchi abbastanza per comperarlo. Berghaus calcolava alcuni anni or sono a 121,410,000 *eimer* la produzione annua del vino in Europa; e al prezzo medio di dieci talleri per *eimer*, si avrebbe dal vino una produzione di 1,214,000,000 di talleri. Reden nel 1854 calcolava che la produzione del vino di diversi Stati fosse rappresentata da queste cifre:

Stati Tedeschi . . .	36,774,922	eimer prussiani.
Francia	53,556,000	»
Russia	1,338,000	»
Belgio	3,900	»
Svizzera	1,310,000	»
Portogallo (senza Madera)	2,856,000	»
Spagna	14,800,000	»
Piemonte.	5,880,000	»
Toscana	2,111,000	»
Parma e Modena . .	2,091,000	»
Stati del Papa. . .	2,091,000	»
Regno delle Due Sicilie	4,914,000	»
Isole Jonie	233,000	»
Grecia.	609,000	»
Turchia (esportazione)	85,000	»

Secondo Kolb la produzione europea del vino sarebbe di 124 mill. *eimer* prussiani (più di 85 mill. ettolitri) cioè:

Francia	70,000,000	eimer prussiani.
Austria	28,000,000	»

Spagna	8,000,000	eimer prussiani.
Italia	8,000,000	»
Portogallo . . .	5,500,000	»
Zollverein . . .	3,000,000	»
Svizzera	1,600,000	»
Grecia	0,500,000	»
Russia meridionale	0,200,000	»

Come la cresciuta agiatezza, l'aumento della popolazione e le diverse tasse possano influire sul commercio del vino, lo provano queste cifre che prendiamo in prestito da Shaw. In Inghilterra il consumo medio del vino durante i successivi periodi di dieci anni corsi dal 1791 al 1860 è rappresentato in questo modo:

Dal	1791	al	1800	6,513,019	galloni
»	1801	»	1810	6,304,085	»
»	1811	»	1820	4,929,129	»
»	1821	»	1830	5,987,745	»
»	1831	»	1840	6,503,188	»
»	1841	»	1850	6,163,377	»
»	1851	»	1860	6,748,975	»

Ribassati i diritti di entrata nel febbrajo 1860 a 3 scellini al *gallone*, ribassati ad 1 scellino nel 1861 (accrescendoli pei vini più forti), il consumo crebbe grandemente:

Nel	1861	10,787,091	galloni
»	1862	9,803,028	»
»	1863	10,478,401	»

Il vino non è che il succo dell'uva o *mosto* che ha subìto una fermentazione alcoolica, cioè che ha trasformato una parte maggiore o minore del suo zucchero in alcool ed acido carbonicô; per cui da uno sciroppo fatto dalla natura si converte in una bevanda spiritosa. Le diverse proporzioni dell'alcool e degli eteri, dello zucchero e dei sali costituiscono le infinite varietà di vino; e l'arte di fabbricarlo consiste appunto nel produrre una bevanda profumata, inebbriante, salubre e bella; giacchè anche l'occhio ama specchiarsi in una coppa di rubino, d'ambra, o d'oro.

L'arte di fare il vino è molto avanzata in Francia, sul Reno, e qua e là in qualche paese di Spagna, di Portogallo e d'Italia; in generale però è ancora nelle mani del più cieco empirismo; nè la scienza ha potuto far penetrare nelle botti e nelle tine che qualche pallido raggio di luce. Molti dei nostri contadini fabbricano ancora il loro vino come Noè e anche peggio; perchè invece di accontentarsi di spremere il succo dai grappoli colla mano, schiacciano le uve coi piedi, e, immersi nudi nella tina, con osceni contatti e bacchiche indecenze frammischiano al vino ogni genere di immonde secrezioni. Noi, non essendoci prefisso altro scopo che quello di dare la fisiologia generale degli alimenti nervosi, non daremo che sotto forma aforistica i dogmi più incontrastati dell'arte enologica.

L'uva è il frutto della razza di vite, del clima e della sua buona o cattiva coltivazione. In or-

dine d'importanza questi elementi si seguono con quest'ordine: RAZZA, CLIMA, COLTIVAZIONE.

Ogni terra può dar uva di cento varietà; ogni uva può coll'arte dar cento vini.

Uve maturissime e sceltissime danno buon vino.

I vini più squisiti si ottengono dalla fermentazione simultanea di molte uve diverse.

Correggere i vini mediocri collo zucchero, coll'alcool è questione di arte, non adulterazione; e un vino naturalissimo può essere pessimo alla salute e al palato, e ottimo e saporitissimo un altro fatto con cento artificii.

Chiarificare con colla o albume e zolforare, sono due pietre angolari dell'enologia.

Vino trasparente vuol quasi dire vino ottimo; separarlo quindi dai suoi depositi è uno dei problemi principali dell'arte enologica.

Far dieci bottiglie di vino è cosa facilissima, fare cento bottiglie buone è facile; ma far sempre del vino buono e dello stesso tipo, ecco il grande problema economico e industriale dell'enologia.

In generale il grappolo nuoce più che non giovi alla fermentazione del vino.

Cattiva botte non dà mai buoni vini, convien tenerla pulita come la fama della moglie di Cesare, aromatica come un giardino.

Sono cattive le cantine delle grandi città, quelle troppo calde o troppo fredde o troppo illuminate.

Il vino deve esser chiuso in bottiglie pulitissime, asciutte e chiuse da turaccioli perfetti e sempre incatramati. Il mese di luglio è in genere il miglior mese per quest'operazione.

Le bottiglie devono tenersi in posizione orizzontale.

Omnia tempus habent; e il proverbio vale anche per il vino, dacchè ogni vino raggiunge a certa età il massimo grado di bontà; e il credere che per tutti i vini il tempo non aggiunga che pregi è un grosso errore.

Il vino riscaldato fra 45° e 75° anche per pochi minuti, acquista molti dei caratteri più preziosi dei vini vecchi e specialmente quello di non alterarsi rapidamente in contatto dell'aria.

E qui mi sia concessa una piccola digressione per rettificare la credenza generale che soltanto a Pa-

steur si debba la scoperta che i vini riscaldati siano migliori e si conservino meglio degli altri. Checchè ne dica il signor De Vergnette Lamotte, anche i Romani riscaldavano il vino per renderlo migliore e lo esponevano ai raggi del sole in anfore d'argilla, e me n'appello a Plinio. A Méze, a Cette e in altri paesi della Francia meridionale da tempo immemorabile si riscaldano i vini per migliorarli, esponendoli ai raggi del sole; e da un mezzo secolo circa quest'uso fu introdotto anche in Borgogna. A Méze si riscaldava il vino durante venticinque giorni da 25° a 30°, per riscaldarlo rapidamente poi fino a 75°.

Appert, nel suo *Traité des conserves alimentaires*, applicò il suo processo anche ai vini. Ecco come lo descrive: « Je laissai un vide de 3 centimètres dans le goulot (des bouteilles). Je les rebouchai hermétiquement et les ficelai de deux fils de fer croisés. Après quoi je les mis dans le bain marie, dont je n'élévai le chaleur que jusqu'à 70 degrés, dans la crainte d'alterer la couleur. »

Nè ciò basta, Appert pensa anche al riscaldamento del vino come mezzo di conservarlo. Egli confronta tre vini della stessa botte, uno dei quali fu riscaldato e fatto viaggiare, l'altro naturale, e il terzo, che non ha viaggiato e non fu riscaldato. Ed ecco ciò ch'egli trova.

« La bouteille conservée chez-moi, et qui n'avait pas subi la préparation, avait un goût de vert très marqué. Le vin renvoyé du Hâvre (celui qui avait été chauffé et n'avait pas voyagé) s'était fait et conservait son arôme. Mais la supériorité de celui revenu de Saint-Domingue (celui qui avait été chauffé

et avait voyagé) etait infinie, rien n'égalait sa finesse et son bouquet. La délicatesse de son goût lui prêtait deux feuilles de plus qu'à celui du Havre, et au moins trois de plus qu'au mien. Un an aprés, j'eus le satisfaction de régistrer cette expérience avec la même succes. »

È vero che Appert non ci fa sapere se i vini non riscaldati da lui andassero soggetti o no a qualche malattia; ma nel 1827 Gervais pubblica una memoria sull'applicazione del calore alla conservazione dei vini (*Mémoire sur les effets de l'appareil épurateur pour l'amélioration et la conservation des vins*), nella quale dice di aver trovato che il *fermento era la causa della malattia alla quale vanno soggetti i vini.*

Finalmente anche Vergnette-Lamotte molto prima di Pasteur, cioè nel 1840, riprende le esperienze di Appert, e constata nel 1846 che i vini riscaldati sei anni prima in vasi chiusi erano ben conservati, mentre i vini dello stesso anno non riscaldato erano quasi tutti guasti. Lo stesso autore in una memoria del 1850 afferma che il riscaldamento del vino a 75⁰ conserva i vini, ma però non li migliora. L'invenzione di riscaldare i vini non è dunque di Pasteur, e nel voler fare un monopolio di una pretesa scoperta e nel chiedere il brevetto egli ha usato quella stessa delicatezza di cui diede prove così eloquenti nelle ricerche sulla generazione spontanea e sulla malattia dei bachi da seta. Egli ha molto ingegno e molta dottrina, ma in tutte le sue cose più che ingegno e dottrina egli ha dell'*adresse*,

per volermi esprimere con una parola parlamentare e tolta dalla sua lingua.

In quasi tutti i paesi vinicoli si fabbrica colle vinaccie e dell'acqua una seconda edizione del vino molto diluito e molto impeggiorato, com'è naturale, che porta nei diversi paesi nomi molto svariati, ma tutti di scherno. Il migliore fra tutti è quello dato dai contadini del Lago Maggiore e di altri paesi che lo chiamano *posca*, parola con cui i Romani battezzavano una miscela di aceto ed acqua [1].

Il vino è una soluzione idroalcoolica di zucchero, di destrina, di materie coloranti, di acidi, di eteri, di sali e di cera. In questi ultimi tempi si scopersero nel vino anche la glicerina, l'acido succinico, la mannite. Ludwig vi trovò anche la trimetilamina, che, secondo lui, avrebbe origine dalla fermentazione.

L'alcool è l'elemento che dà al vino la potenza inebbriante e nelle sue diverse proporzioni la misura. È per l'alcool che i vini sono detti deboli o forti, spiritosi o non spiritosi. In generale i vini sono tanto più chiari quanto più contengono d'alcool, perchè molti sali non possono rimaner disciolti, quando l'alcool è in forte proporzione ed essi precipitano insieme a molta materia colorante.

[1] Della *posca*, che i latini chiamarono anche *pusca*, parla il Du Quincey nella sua memoria *National temperance movements*, De Quincey Works. Edimburg, 1863. Vol. XI, pag. 173.

Ecco alcuni dati sulla diversa ricchezza alcoolica di alcuni vini, secondo Vergnette-Lamotte:

Porto	22,92 %
Madera	20,29 »
Malaga	16,04 »
Libano	17,24 »
Xeres	18,37 »
Bordeaux	11,95 »
Vin del Reno	10,50 »
Hermitâge	15,10 »
Champagne Moet	10,33 »
Narbonne del 1860	11,74 »

Secondo H. Bence Jones:

Porto	20,7 al 23,2 %
Xeres	15,4 — 24,7 »
Madera	19,0 — 19,7 »
Marsalla	19,7 — 19,9 »
Bordeaux	9,1 — 11,1 »
Borgogna	10,1 — 13,2 »
Reno	9,5 — 13,0 »
Mosella	8,7 — 9,4 »
Champagne	14,1 — 14,8 »

Dei vini del Reno, abbiamo le analisi di Diez:

Vini del 1842.

Geisenheimer	9,86 %
Niersteiner	8,34 »
Musbacher	8,50 »
Johannisberger	8,10 »

Vini del 1846.

Oberingelheimer . . .	9,38 %
Rüdesheimer	9,38 »
Hochheimer	9,30 »
Deidesheimer	8,82 »

Vini del 1848.

Deidesheimer	9,78 %
Rüdesheimer	9,22 »
Oppenheimer	8,34 »
Assmannshaüser . . .	9,06 »
Pisport	8,74 »
Scharlachberger . . .	8,26 »

Vini del 1852.

Dürkheimer	9,22 %
Forst	9,06 »
Neustadter	7,70 »

Vini del 1853.

Deidesheimer	9,14 %
Ungsteiner	9,06 »
Deidesheimer	9,06 »

Marcobrunner del 1822 .	9,86 %
Rauenthaler del 1832 .	9,78 »
Hattenheimer » . .	9,62 »
Edenkoter del 1850 . .	8,26 »

Prendendo in un fascio tutte le infinite varietà di Bordeaux, si trova che questi vini contengono dal 9 all'11,50 per % di alcool e i Bordeaux bianchi ne

hanno dall'11 al 15 per %. Lo Champagne spumante ne ha dal 10 al 12 secondo il paese a cui è destinato. In uno stesso paese lo stesso vino è più o meno alcoolico secondo le condizioni metereologiche dell'annata, secondo il metodo di fabbricazione e cento altre circostanze. Così i vini di Borgogna raggiunsero nella celebre annata del 1825 e del 1846, una ricchezza alcoolica del 14,95 per % (Vergnette-Lamotte).

Bronner indagò l'alcool in cento varietà di vini del Würtemberg, e ve ne trovò una quantità media che stava fra 8,39 e 11,32. Il Carmeliter-Wein del 1783 segnò la minima, il vino Kleinheppater del 1846 segnò la quantità massima.

Abbiamo buone analisi di Brande sulla ricchezza alcoolica di molti vini diversi. Ecco il frutto delle sue analisi:

Oporto	19,82 —	23,92
Madera	17,91 —	22,61
Lacryma Christi .		18,24
Xeres.	17,— —	18,37
Moscato del Capo.		17,—
Hermitage bianco		16,14
Malaga		15,98
Roussillon . . .		15,96
Bordeaux . . .	11,95 —	15,11
Borgogna . . .	11,— —	12,32
Champagne. . .		11,84
Frontignan. . .		11,84
Tokai		10,46

Vlaaderen analizzò dodici varietà di Madera e vi

trovò una quantità media di alcool di 19,1 %; nel Teneriffe 18,8; nei vini del Reno una media di 10,6; negli Oporto una media di 19,3.

La storia degli eteri, che si trovano in piccolissima quantità nel vino e che pure esercitano tale e tanta influenza sulla loro bontà, ha seguito le vicende della chimica organica. Liebig e Pelouse studiarono per i primi l'*etere enantico* o etere dei vini e lo isolarono; Mulder disse che nessun vino ne contiene più di $^1/_{400}$ per %, e aggiunse che nella fermentazione dei vini si forma dell'etere tartrico e che poi questo si decompone in etere acetico e etere butirrico. Furono trovati nel vino anche l'etere valerianico e il pelargonico (?). Dumas in studii lunghi e profondi fatti sui vini, trova che il profumo dei vini è dovuto alla presenza di composti eterei complessi, formati da acidi e da alcooli appartenenti ai numeri medii o alti della serie degli acidi grassi.

Maumené adoperò due goccioline d'etere enantico oppure di un prodotto ottenuto dalla distillazione di 60 litri di feccia di vino fresca con altrettanta acqua in un bagno di cloruro calcico, e aggiungendo o l'uno o l'altro prodotto all'acqua, le diede un odore vinoso. In seguito aggiunse a goccie un centimetro cubico di essenza di pere, ossia la miscela di un volume di etere valeroamilico e un volume di alcool a 36°. Le prime goccie svolsero un profumo proprio di alcuni vini, ma giungendo al centimetro cubo, si rese sensibile l'odore di pere.

Aggiunse due goccie di etere butirrico e il profumo della miscela si accostò a quello del buon vino di Bouzy. Variando questi saggi, si può imitare il profumo di molti vini diversi. Gli eteri, nei quali l'acido e la base hanno entrambi un equivalente elevato, sembrano i più atti a svolgere odori simili a quelli del vino.

Son questi i primi tentativi di una chimica dell'avvenire, quando senza bisogno di uva nè di lunghi anni di paziente cantina, si potrà nel laboratorio fabbricare di pianta un Johannisberg 1800 o un Château-Lafitte 1846.

Lo zucchero è contenuto nei vini in quantità molto diverse, e anche il volgo li divide in dolci, dolcissimi e amari. Mayer trovò nei vini di Malaga una media di zucchero di 0,130 %. Bence Jones trovò in un'oncia di vino 94 grani di zucchero nel Paiarete, 88 nel Samos, 74 nel Tokai, 56-66 nel Malvasia, nell'Oporto dal 16 al 36, nel Champagne da 6 a 28, nel Madera da 6 a 20, nel Xeres da 4 a 18. Diez trovò le seguenti quantità di zucchero in questi vini.

Deidesheimer del 1853	3,199
Marcobrunner del 1822	2,394
Rüdesheimer del 1848	2,450
Dürckheimer del 1852	2,131
Neustadter del 1852	1,916
Hochheimer del 1846	1,640
Niersteiner del 1842	1,852
Johannisberger del 1842	2,059
Assmannshaüser del 1848	2,510
Oberingelheimer del 1846	2,541

Tutti i vini contengono degli acidi liberi e il più importante fra essi è l'acido tartrico, la cui combinazione colla potassa forma il cremor di tartaro, conosciuto da tempo immemorabile e che ebbe tanta inportanza nella medicina e nell'alchimia del medio evo. Nel vino si trovano anche acido malico, tannico e fors'anche il citrico. Pare che piccolissime quantità di acido acetico si trovino in tutti i vini, e Mulder le calcola da 0,025 a 0,175 per cento. L'acido carbonico forma parte integrante di tutti i vini, e quando si trova in eccesso li rende spumanti, al toglier la pressione che ve lo teneva disciolto.

La materia colorante dei vini rossi sta nelle buccie dell'uva, ed è azzurra, e non divien rossa che per l'azione degli acidi del vino: è tenuta allo stato di dissoluzione dall'alcool e dall'acido tartrico. Batillot credette di aver isolato nel vino rosso due pigmenti diversi, ch'egli chiamò *rosite* e *porporite.* Sulla natura dei pigmenti dei vini bianchi i chimici non vanno ancora d'accordo.

Noi distinguiamo i vini in bianchi e neri o rossi; ma Plinio ne distingueva quattro: *albus, fulvus, sanguineus, niger.*

I sali del vino sono il bitartrato potassico, il tartrato di allumina che forma un sale doppio col tartrato di calce, il malato di calce, i cloruri di potassio, di sodio e di calcio, il solfato di potassa, il fosfato e il carbonato di calce. Contiene pure magnesia, ferro e manganese. Peretti crede di aver trovato anche del rame nei vini romani, e Chatin, che trovò iodio nell'universo intiero, ne trovò naturalmente anche nel vino che all'universo appartiene.

Un chimico spagnuolo, Saenz Diez, determinò le ceneri di diversi vini, e ne trovò nel Deidesheimer del 1853: 0,1498 per %: nel Marcobrunner del 1822: 0,1946; nel Rüdesheimer del 1848: 0,1790; nel Dürkheimer del 1852: 0,1767; nel Neustadler del 1852: 0,1177; nel Hochheimer del 1846: 0,1800; nel Niersteiner del 1842: 0,1273; nel Johannisberg del 1842: 0,1200; nel Assmannhaüser del 1848: 0,2268; nell'Oberingelheimer del 1846: 0,2750.

Faurè credette di aver trovato nel vino una sostanza particolare, che chiamò *enantina.* Mulder dimostrò che è una specie di gomma e si troverebbe in quantità molto maggiore nei vecchi che nei nuovi. Il grasso trovato nei vini deriva dai granelli dell'uva.

Tutti questi ingredienti e molti altri che saprà scoprire la chimica dell'avvenire, intrecciandosi in diversi modi e diverse quantità, e mutandosi ogni giorno e ogni ora in qual moto misterioso e lento del tempo che mai non posa, costituiscono tutta quella pleiade di vini, che hanno gusto e valore così diversi.

Il palato è il giudice supremo dei vini, perchè quando è per natura fino e per arte educato, può da solo giudicare anche delle altre qualità dei vini, cioè la salubrità, la durabilità, il potere inebbriante e tutti gli altri pregii secondarii del sacro liquore di Bacco. Già la scuola di Salerno aveva detto:

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore:
Si bona vina cupis, quinque probantur in illis:
Fortia, formosa, fragrantia, frigida, frisca.

Ma il problema non è così semplice come aveva proclamato la scuola salernitana, e tutti gli aggettivi del dizionario non bastano le molte volte per esprimere tutte le gradazioni del sapore dei vini.

Per assaggiare analiticamente un vino conviene essere all'aria aperta o in una camera ben ventilata, perchè in una cantina o in un magazzino impregnato di odori vinosi o spiritosi di diversa natura riesce assai difficile giudicare rettamente. Innanzi tutto lo si guarda attraverso alla luce per giudicarne il colore e la trasparenza; poi lo si odora, riscaldandolo col fiato o colla mano. Passato il vino attraverso quei tribunali di prima e seconda istanza che sono l'occhio e il naso, lo si fa passare al giudice della Corte suprema, al palato; e sorseggiando lentamente il vino, e facendolo amorosamente passeggiare all'intorno in tutto il circuito della bocca, e palleggiandolo soavemente fra la lingua e il palato, e lasciandolo poi scivolare pian piano nella gola, si riesce ad avere un'idea chiara dei due o tre sapori che possiede ogni vino di questa terra di lagrime.

Ogni vino ha due sapori, cioè, uno che è il più saliente, che si ha nel suo primo contatto colla lingua; l'altro più durevole che si ha nel momento di ingojarlo e che si sente specialmente colla parte posteriore della lingua. Alcuni vini, come ad esempio, il Montepulciano vecchio e ottimo, hanno tre sapori; cioè due sensazioni quasi contemporanee ma diverse, e una terza che rimane dopo che le altre due vanno scomparendo.

Al disotto del sapore più saliente e che tutti in-

tendono, sta celato talvolta il gusto più delicato; ma si nascondono anche i sapori cattivi di acidetto, di ammuffito, di tanfo di botte, ecc.; e un palato artistico deve saperli scoprire. In Inghilterra, quando in una camera stanno riuniti varii negozianti e conoscitori di vini, voi udite continuamente le parole di *good nose, bad nose, clean, not clean, jouthy, silky, good farewell, bad farewell, bottle stink, corked, woody, deadness, life,* ecc. Così come in Francia udite attribuire ai vini la *franchise, l'odeur suave, le caractère liquoreux, leger, moelleux, soyeux, vif,* ecc., e tutte queste parole inglesi e francesi tentano di descrivere quel complesso di sensazioni che il palato raccoglie, quando assaggia un vino.

Orazio scrisse che i vini orgogliosi e potenti assordano il palato, quasi come una grossa e rumoreggiante piena (Redi). *Fervida quod subtile exurdant vina palatum.* In Italia si hanno bellissime parole per esprimere i diversi pregii del vino, ma la nostra lingua non è ancor fatta, e convien lasciare il cómpito ai filologi di preparare anche la terminologia epicurea del vino. Fin d'ora però *aroma, forza, asprezza, corpo, abboccato, soavità, vellutato,* ecc., bastano ad esprimere i caratteri più salienti dei diversi vini. Nessuno forse meglio di Bastiano De Rossi esaltò il sapore delizioso del vino, quand'egli in una sua cicalata fatta nello stravizzo dell'Accademia della Crusca, l'anno 1583 disse: « Quel chiaro, limpido, brillante, pien di rubini, gustoso, odorifero, saporito e schizzante negli occhi, il quale ti faccia, bevendolo, lagrimare per la dolcezza. »

Al sapore del vino si aggiungono molti altri elementi poetici, che ne rialzano il valore; e sono principalmente l'età, il nome illustre del proprietario, e la sua profonda riputazione come buongustajo ed enologo. Vi ha pei vini di lusso un prezzo d'affezione come pei cavalli... e molte altre cose, che soddisfano ad un tempo i sensi e la vanità. Ecco, per esempio, l'estratto di alcune vendite:

Vendita della quarta parte dei vini appartenenti al defunto Marchese di Breadalbane.

« Una numerosa e aristocratica società si trovava raccolta nella casa di Dowell in George-Street a Edimburgo, sabato scorso, per assistere alla vendita della quarta parte dei vini contenuti nelle celebri cantine del marchese di Breadalbane.... Si fecero magnifici prezzi, come possono mostrarlo queste cifre: *Oporto*, per un lotto che si crede del 1820, 140 scellini la dozzina; altro lotto del 1832, 105 scellini la dozzina; un terzo d'epoca sconosciuta, 90 scellini. *Xeres*, un lotto venuto dalla China, 100 scellini; un altro dalle Indie da 85 a 120 scellini. *Madera*, da 75 a 100 scellini. *Bordeaux*, da 60 a 125 scellini. I vini del Reno erano tutti eccellenti e scelti dallo stesso marchese durante i suoi viaggi; venduti da 65 a 140 scellini alla dozzina. Un lotto di rhum fu venduto a 20 scellini alla bottiglia; e del whisky Pitallie, fatto apposta per il marchese, a 39 scellini al gallone. »

Vendita di vini scelti.

« Nell'ultimo mercoledì i signori Fuller e Horsey di Billiter-Street hanno venduto all'asta una cantina privata di vini sceltissimi e rarissimi, di proprietà di Thomas Slone Esq. di Spital-Square, che conteneva 1230 dozzine di bottiglie, e furon venduti a prezzi altissimi. *Château-Lafitte*, 1844, da 8 a 8 ½ ghinee alla dozzina; *Marcobrunner Cabinet*, 1857, 5 ghinee; *Domdechaney Hoch* (Reno), 6 ghinee; *Oporto*, 1847, 4 ghinee; *Oporto*, 1844, 4 ½ a 5 ghinee; *Oporto*, 1840, 6 ghinee; *Oporto*, 1834, *Kopkis Roriz*, un vino gigante, 11 ghinee; *Oporto*, *Thomson and Croft's*, 1834, 8 ghinee; *Oporto* del 1827, 7 ghinee; un *Oporto straordinario* del 1821, 8 ghinee; *Oporto* del 1820, 10 sterline; *Xeres imperiale* del 1839, 4 ghinee; *Gold sherry di Domecq*, 6 ghinee; *Beigbieder's golden sherry*, imbottigliato nel 1821, 7 ghinee; *Xeres delle Indie*, 6 ghinee; *Madera di Drury*, 6 ghinee; *Champagne Cliquot* del 1857, 4 sterline e 10 scellini, ecc. Tutta la vendita passò le 6,700 sterl.

Nei miei *Elementi d'igiene* tentai una classificazione naturale dei vini, e dopo sei anni trovo che regge ancora come scheletro, come impalcatura del metodo con cui in avvenire si potranno raggruppare tutte le infinite varietà del succo fermentato dell'uva. Eccola tracciata con maggior ampiezza di quello che abbia potuto fare in un libro elementare.

Vini spiritosi. Sinonimi: *vini alcoolici, vini liquori*, o *liquorosi vini da dessert*, ecc. — Sono vini che si distinguono per la loro straordinaria ricchezza alcoolica (da 15 a 24 % di alcool), per cui rassomigliano ai liquori, e la loro azione è quasi eguale a quella dell'alcool allungato. Durano assai e migliorano cogli anni e piacciono agli uomini robusti e ai più arditi e sicuri bevitori; irritano soverchiamente il ventricolo della donna e dei deboli; e quando producono anche lo spasmo dei vasomotori periferici sogliono essere dannosissimi alla salute delle persone nervose e deboli. Danno un'ebbrezza pronta e tumultuosa; ardente, e molto durevole.

Vini di Marsala, Lachryma Christi, Xeres, Madera, Teneriffe, Oporto, Vernaccia d'Oristano, ecc.

Vini dolci. — Si distinguono specialmente per la loro ricchezza di zucchero, per cui sono preferiti dalle donne e dai fanciulli, solo in piccola quantità dagli uomini adulti, e quando, insieme allo zucchero, contengono molto aroma; ciò che è raro. Sono più liquori che vini e possono giovare come digestivi in piccola quantità dopo il pranzo.

Vini di Malvasia e vini Santi, Aleatico toscano, Malaga, Alicante, Moscato di Siracusa, Frontignan, Lunel, Pica nel Perù, ecc.

Vini spumeggianti. — Si distinguono per la ricchezza dell'acido carbonico che tengono disciolto; e benchè tutti i vini si possano render spumanti, pure basta questo carattere ad assimilarli; dacchè all'ebbrezza dell'alcool si unisce anche quella più pronta, più passaggiera e più brillante dell'acido carbonico. Molti fra questi vini sono indigesti,

specialmente se dolci. Lo Champagne è l'ottimo fra i vini spumeggianti, e l'ebbrezza facile e spiritosa che produce non può confrontarsi a quella di nessun altro vino. È prediletto dalle signore e dagli uomini nervosi.

Vini di Champagne, d'Asti, ecc.

Vini amari. — Hanno sapore amarognolo o francamente amaro e grandi virtù toniche; per lo più rossi. Si distinguono pure perchè più facilmente degli altri fanno sentire due o tre gusti; producono un'ebbrezza salubre e sono buoni amici del ventricolo e dei nervi. Cogli aromatici, dai quali si distinguono appena e spesso essi si confondono, formano la più onesta e delicata famiglia enologica.

L'antico proverbio toscano consacrò la virtù di questi vini: *Vino amaro, tienlo caro,* e già Catullo aveva detto:

> Minister vetuli puer Falerni,
> Inger vini calices amariores.

Redi parla dei vini *verdetti*: i Toscani, che per lui eran già antichi, intendevano con questo nome qualsiasi sorta di vino bianco che non fosse dolce, anzi fosse brusco. Il maestro Aldobrandino scrisse: « Il buon vino naturale si è quello che ha savore nè troppo potente, nè troppo fievole, e ha un savore intra dolce e amaro e *verdetto.* » E appresso: « Molte nature sono, che amano meglio vino *verdetto*, cioè bruschetto. » E nel Capitolo *Dello stomaco*: « Devi guardare di bere vino troppo alto e potente, ma berlo verdetto e piccioletto. Forse, segue il Redi, di tal fatta sono oggi

i *verdischi* e i *verdischetti* di Napoli, e que' vini altresì che da' Francesi son detti *verds* e *verdets*.

Vini di Bordeaux, di Borgogna, di Hermitâge, Gattinara, Ghemme, Sizzano, Chianti, Pomino, Montepulciano, Barbera amaro, Cafayate, Ungheria, ecc.

Vini aromatici. Sinonimi: *salati, eterei*, ecc. — Sono vini di quantità mediocre di alcool, pochissima materia colorante e molto aroma. Sono diuretici, di facilissima digestione e qualche volta, specialmente se bianchi, favoriscono assai anche la traspirazione, e allora sono saluberrimi; sempre buoni, producono un'ebbrezza leggiera, vaporosa, attaccando più spesso le gambe che il cervello.

Vini del Reno, Lanusey (Sardegna), Montevecchia (Brianza), Valtellina.

Vini insipidi. Sinonimi: *Vini fatui, ordinarii, scialbi, pesanti*, ecc. — Si distinguono per qualità negative, mancando di alcool, di aroma e di zucchero: sono poco eccitanti, poco tonici e spesso anche poco digeribili, specialmente quelli che contengono molto tannino e molto pigmento. In quasi tutti i paesi del mondo formano la plebe dei vini. L'arte enologica è chiamata a cancellarli un giorno o l'altro dalla superficie della terra.

Il vino fu più spesso adulato o vituperato che giudicato con seria critica; come avviene del resto d'ogni altra cosa che ecciti l'entusiasmo e conduca a facili rimorsi. L'adulazione del vino è espressa in questi detti della scuola salernitana:

> Si tibi serotina, noceat potatio; vina
> Hora matutina rebibas; et erit medicina.

Così com'è di un umorismo adulatorio questo saggio di logica: *Buon vino fa buon sangue, buon sangue fa buoni umori, buoni umori producono buoni pensieri, buoni pensieri conducono a buone opere, e buone opere portano l'uomo in cielo.*

Nè meno lusinghieri per il vino sono questi versi del poeta francese:

Qui ne sait d'une heureuse ivresse
Qui ne sait les heureux effets?
Elle prodigue la sagesse
Elle révèle les secrets;
Des chimères de l'espérance
Elle sait nous faire jouir.
C'est dans la coupe du plaisir
Que l'ignorant boît la science;
Au lâche elle rend la vaillance;
Au fourbe la sincérité;
Et dans le sein de l'indigence
Fait trouver la félicité.
Gaieté, franchise, confiance,
Talents, vous êtes ses bienfaits;
Eh! quel buveur manque jamais
Ou de courage ou d' éloquence?

O questi altri di Ronsard:

O joli verre, oserai-je bien dire
Combien je t'aime et combien je t'admire?
Tu es heureux et plus heureux celui,
Qui t'inventa pour noyer notre ennui.
. . . .
Il me plait de noyer ma peine
Au fond de cette tasse pleine.

E gli altri di Cowley, quando, imitando Anacreonte, cantava:

The thirsty earth soaks up the raîn;
And drinks and gapes for drink again;
The plants suck in the earth, and are
With constant drinking, fresh and fair;
The sea itself (which one would think,
Should have but little need of drink)
Drinks twice ten thousand rivers up,
So filled, that they o'erflow the cup.
The busy sun (and one would guess
By's drunken, fiery face, no less)
Drinks up the sea; and, when he's done,
The moon and stars drink up the sun.
They drink and dance by their own light;
They drink and revel all the night.
Nothing in nature's sober found,
But an eternal health goes round.
Fill up the bowl, ther, fill it high,
Fill all the glasses there; for why
Should every creature drink but I?
Why, man of morals, ell me why?

Non citiamo il Ditirambo italianissimo del nostro Redi, perchè si dovrebbe travasarlo tutto quanto in queste pagine; ma ricorderemo che Anacreonte chiama Bacco il liberatore dalle cure noiose, e l'Antologia cantava:

Scacciamo co' bicchier cure omicide.

Poco diversa dal Chiabrera:

Beviamo, e diansi al vento
I torbidi pensieri.

O da Tibullo, o da Orazio, o dal poeta citato da Ateneo nel principio del libro secondo:

Il vino, o Menelao, fecer gli Iddei
Ottimo a dissipar l'umane cure.

Pochi poeti antichi cantarono del vino meglio di Anacreonte:

La gran madre feconda
Beve l'onda,
Che dal ciel le piove in sen:
Bevon lei l'erbe e le piante,
Beve il mr l'aura vagante,
Beve il sole il mar non men;
E del Sol l'alma sorella
I suoi raggi beve anch'ella.
Perchè dunque, o camerate,
S'io vo' ber, mi rampognate?

Il mar bee l'aura lieve:
Il sole il mar si beve.
La luna pur suole
Bere i raggi del sole.
O perchè, camerate,
Perchè ber mi negate?

PER UN CONVITO.

Beviam pur lieti, beviamo,
E cantando celebriamo
Di Lieo gli alteri vanti.
Egli i canti ama e desía,
Ei del bello è l'inventore:
Ei in bontade e leggiadria
Ei somiglia appunto Amore.
Egli amante è della Dea
Vaga e bella Citerea.

Per lui sol la cara e dolce
Ebrietade i sensi molce;
Per lui solo in noi la grazia;
E la gioia e il brio si spazia;
Per lui sol noie e tormenti

Portan via per l'aria i venti:
E nel grembo alla dolcezza
S'addormenta ogni amarezza.

Non sì tosto a noi portati
Da' fanciulli delicati
Son bei nappi di brillante
Odorifer vin piccante.
Che fra turbini e procelle
Si dilegua ogni mestizia,
Onde alfin pien di letizia
Co' pensier volo alle stelle:
E mi sembra in forme nuove
Bere il nettare di Giove.

Beviam pur dunque, beviamo,
E i pensier tristi mandiamo
E le noie tutte in bando.
Che guadagno fai tu, quando
I timori ti sgomentano
E le cure ti tormentano?
Quel che all'uom già destinato
Fu dal fato empio e crudele,
Non è alcun che ci rivele.
Della vita il corso è incerto;
Ma ben certo è, ch'io vo' bere.
Nulla importa a me il sapere
Quel che poi sarà di me.
Ebbro intanto io vo' con te,
Filli mia, d'odor pregiato
Tutto asperso e profumato,
E scherzare e carolare
Di donzelle in lieta schiera
Pien di gioia alma e sincera.
Chi pigliar si vuol pensieri
Tetri e neri, se gli prenda:
Solo in noi di ber s'accenda
Dolce brama; e celebriamo

Con leggiadri balli e canti,
Di Lieo gli alteri vanti;
Beviam pur, lieti beviamo!

Nè i poeti turchi, che dovrebbero essere astemii, giudicarono diversamente il vino, dacchè il Redi nelle sue preziose annotazioni al Bacco in Toscana dà questa traduzione d'un poeta turco da lui trovato in un antico quadernario tra libri orientali manoscritti del serenissimo granduca Cosimo III:

« Dal boccal d'oro, o coppiere, fa correre il rubino fonduto.
Tutt'oro sarà la sua opera, perchè questo è il vero zolfo dell'alchimia;
Per iscacciare il veleno del tempo reo e iniquo, non v'è altra più possente medicina
Del vino che apre i cuori. Questa è la teriaca massima. »

Che il vino fosse medicina lo dissero e lo cantarono molti, e fra essi ricordo Varrone là dove dice: « Vino nihil jucundius quidquam cluit. Hoc ad ægretudinem medendam invenerunt. »

Così come calunniosa è la sentenza del gran Fernelio: *Vinum facit vitam jucundiorem, sed breviorem.* Fra i due poli si asside la Bibbia, che senza panegirici e senza insulti constata il fatto: *Vinum laetificat cor hominum.*

Quel po' di fisiologia generale del vino a cui oggi ha diritto la scienza trovasi già tracciata in questo libro nel capitolo che tratta dell'alcool e nell'altro sull'analisi dell'ebbrezza. È verissimo che all'infuori dell'azione dell'alcool il vino esercita molte altre azioni in virtù de' suoi cento elementi che lo compongono, in virtù delle loro propor-

zioni e del modo con cui si intrecciano; ma lo studio di queste diverse azioni è di là a venire; e già nei miei *Elementi d'igiene* io scrivevo che l'azione igienica del vino è troppo trascurata dai medici, i quali troverebbero in esso una ricca schiera di tonici e di analettici ben più efficaci di tanti sali di ferro e di tante corteccie amare. Vi sono vini così ricchi di questo metallo da poter fornire i materiali di un'ottima cura marziale, ed altri così pieni di alcool e di aromi da screditare il liquore anodino e lo spirito del Minderere.

Uno dei pregi principali del vino buono è quello di dare all'uomo la più sobria e la più salubre delle ebbrezze, di essere tonico ed esilarante nel tempo stesso. Son pessimi i vini indigesti che producono flatulenze, tormini, coliche o diarree; son pessimi tutti quelli che inebbriando danno cefalea o senso di gravezza al capo, o troppa debolezza alle gambe, o senso di narcotismo, di vero stupore narcotico; il che avviene specialmente in alcuni vini bianchi. L'abuso di taluno di questi produce tremiti ed anche fenomeni paralitici. Rabuteau dice che il vino rosso è in generale meno diuretico del bianco, non perchè il primo contenga minor quantità di tartrati, ma perchè è più ricco di tannino.

Bert ha fatto l'osservazione nei dintorni di Chablis, che i bevitori di vin bianco sono più vivaci, più irascibili, più attaccabrighe degli altri; e anche il volgo sa in quel paese che fra essi i delitti sono più frequenti.

Il vino è un alimento diretto per lo zucchero, la destrina e i sali che contiene, mentre indiretta-

mente favorisce la nutrizione, rendendo meno necessario il cibo e rallentando la distruzione organica. Benchè le esperienze fatte nel laboratorio colle digestioni artificiali provino che la dissoluzione dei cibi per mezzo del sugo gastrico si fa più lenta quando ad essi si mescola del vino; pure la esperienza più volgare prova che molti vini, e quasi tutti gli ottimi, favoriscono la digestione, sia poi che per l' azione sui centri agiscano sui nervi in modo favorevole alle secrezioni e ai movimenti gastrici, sia che l'eccitamento generale nasconda pietosamente le fatiche meccaniche della chimificazione, come fanno d'altronde molti altri alimenti nervosi.

Alcuni vini si distinguono per un'azione astringente, alcuni per un'azione diuretica, ed alcuni pochi per un'azione diaforetica. Alcuni vini bianchi secchi hanno questa preziosa virtù in tal grado, che si possono schierare fra i più potenti sudorifici e riescono altamente utili a tutti quelli che hanno la pelle fredda, secca, poco vascolare e in cui l'attività respiratoria è debole.

Il vino è il più salubre compagno del lavoro muscolare e dei voli della fantasia, e in ogni tempo fu il miglior amico dell'operajo e del poeta, spesso anche del musico e dell'artista. Jean Paul Richter e Goethe, senz'essere ubbriaconi, erano strenui bevitori, e l'autore del *Faust* beveva ogni giorno quattro e fin cinque bottiglie di vino ottimo, senza citare molti altri letterati e artisti che cercavano ispirazione o nerbo ai voli fantastici nel fondo dei nappi.

Romolo Bertini, nelle poesie manoscritte, confes-

sava francamente di dovere le sue ispirazioni al vino:

> Ma se non va delle bell'uve il sangue
> Per le mie vene a riscaldarmi il petto,
> È morto nel mio canto ogni diletto,
> Ogni piacere intiepidisce e langue.

Redi nelle sue erudite annotazioni al *Bacco in Toscana* dice che Bacco ha che fare ancora in Parnaso. Catullo nelle *Nozze di Peleo:*

> Sæpe vagus liber Parnassi vertice summo
> Thyadas effusis evantes crinibus egit.

Lucano ebbe a dire di Parnaso:

> Mons Phoebo, Bromioque sacer.

E il vino è detto Cavallo del poeta, perchè lo fa alzare e sollevare nella poesia, nell'epigramma greco della Antologia, citato ancora da Ateneo e fatto sopra Cratino poeta della vecchia greca commedia, il quale era gran bevitore. Da Jone Chio poeta appresso lo stesso Ateneo il vino fu nominato ἀερσίπνους, quasi sollevante gli spiriti. Il caricarsi di vino, essere come sollevare la fantasia lo afferma Ronsard nell'Inno sopra Bacco:

> Par toi, Père, chargés de ta douce ambrosie
> Nous élevons au ciel l'humaine fantasie
> Portés dedans ton char . . . .

Pausania nelle *Bellezze del paese laconico* racconta che gli Amiclei soprannominavano Bacco

ψίλαν, e i Dorici dicono ψίλα alle penne, volendo cioè significare con questo soprannome di penna o pennuto, che il vino è un dolce incarico che solleva la mente degli uomini, in quella guisa che fanno le penne agli uccelli.

Fin qui il Redi, il quale in un'altra nota aggiunge un'altra pagina alla fisiologia del vino, dicendo che esso mette un cieco amore di loro stessi negli uomini e gli rende vantatori più assai del dovere.

È bene che il bambino e il fanciullo siano astemii, e che il vino incominci a sostenere la forza dell'uomo pubere che acquista il prezioso diritto di dar la vita ad altri, così com'è a desiderarsi che la donna non beva il vino che come una medicina, avendo essa minor bisogno di noi di lavoro muscolare ed essendo in lei ributtante l'ebbrezza anche nei suoi primi gradi.

Un antichissimo proverbio toscano dice che il vino è la poppa de' vecchi, e lo disse in un verso greco Macedonio che il grappolo è la poppa da cui si mugne il vino. E l'Alamanni:

> Ch'è sì chiaro a ciascuno, che 'l mondo canta
> Ch'alla debil vecchiezza il vin mantiene
> Solo il caldo e l'umor, la forza e l'alma.

Un signore di Londra possiede dei quadri antichi curiosissimi, che furono tolti dall'antico al-

bergo del Toro in Bishopgate nel 1830. Il più originale è un ritratto di Van Horn, mercante di Amburgo, dipinto da Hymore. Quel quadro ha attaccato una leggenda di cartapecora che dice:

« Ritratto del signor Van Horn, mercante ad Amburgo. Van Horn per ventidue anni appartenne ad un club detto *Società degli amici* che si adunava nell'albergo del Toro in Bishopgate-Street. Nel quale spazio di tempo bevve 35,680 bottiglie di vino, ossia in media 4 bottiglie e mezza per giorno; due soli giorni non bevve la stessa quantità di vino: il giorno in cui fu sepolta sua moglie e il giorno del matrimonio della figlia sua. Visse fino all'età di novant'anni. Ritratto dipinto dal signor Hymore nell'anno 1743. »

Un proverbio antico dice che senza Bacco Venere ha freddo; e in parte è vero; dacchè tutto ciò che sostiene le forze dell'organismo e il vigore dei muscoli mantiene anche pronto il nerbo per le lotte d'amore, ma spesso il vino rende più libertini che potenti, più intraprendenti che pericolosi. La donna invece dopo il vino è più debole, perchè colla prima ebbrezza si appanna il terso specchio del pudore e i gridi della carne si senton più forti di mezzo al silenzio delle regioni cerebrali superiori. Il vino di Champagne ha un'evidente azione sugli organi maschili, quando è preso in eccesso, e quest'azione, che è forse dovuta specialmente all'acido carbonico, è più anafrodisiaca che eccitante. Certi priapismi più meccanici che erotici, più ridicoli che invidiabili, e certe inaspettate sconfitte più ridicole dei

priapismi stessi, tennero dietro molte volte a copiose libazioni di spumanti calici.[1]

In tutti i miei scritti igienici popolari ed elementari ho tracciate le regole più sicure per bevere sapientemente il vino; e i dogmi più importanti che si riferiscono all'igiene del vino potrebbero essere riassunti in questi pochi:

Nessun vino al bambino e al fanciullo, poco al giovinetto.

Al molto cattivo si preferisca sempre il poco ottimo.

Eccellente consiglio è non bevere che a tavola e dopo il pranzo. Ottima abitudine bevere acqua al principio del pranzo e non bevere il vino che sulla fine.

Il vino ottimo deve essere chiaro, amaro e vecchio.

Al vecchio il vino vecchio dà la gioventù.

---

[1] BELLINGERI. *Dell' influenza del vino sulla generazione.* Giornale delle scienze mediche. Torino, 1843.

O tutti che mi leggete, mentre siete ancor giovani o maturi, ricordatevi di andar raccogliendo nelle oscure latebre delle vostre cantine molte e buone bottiglie che sappiano conservarsi per molti anni. La vecchiaja verrà anche per voi (io almeno ve l'auguro con tutto il cuore) e nessun balsamo potrà allora ristorarvi meglio di un buon vino impolverato. Vedrete il passato attraverso un prisma più roseo, e più sereno vi sembrerà l'avvenire. Chi sa ancora che fra le gocciole d'amaranto del vostro calice non troviate forse qualche lampo degli antichi entusiasmi, qualche scintilla feconda che vi riscaldi la vita e ve la faccia ancor benedire. La vita dell'uomo saggio non è mai inutile nè dolorosa, non lo è neppure nell'ora più tarda; e convien ricordarsi che alla saggezza appartiene anche l'uso moderato e sapiente del vino.

CAPITOLO XV.

Un'escursione nei campi enologici.—Vini italiani e loro avvenire. — Vini francesi. — Il Rheingau e il Gläschen; vini del Reno e della Mosella. — Il Tokai e la sua mitologia; vini ungheresi. — Vini spagnuoli e portoghesi. — Vini greci. — Vini africani; Madera, Teneriffa e Constantia. — Vini americani e il Catawba di Longfellow. — Vini di Australia e bibliografia generale del vino.

Le razze della vite, le terre diverse e i diversissimi climi fanno d'ogni vigna un vino diverso; mentre l'arte poi può da ogni uva distillare cento vini; per cui anche oggi con un'arte in molti paesi poverissima e una natura sempre e dappertutto ricchissima, noi abbiamo tanti e così svariati vini che a tutti conoscerli e assaporarli non basterebbe la vita di un uomo, e un grosso dizionario basterebbe appena a dare il nome di tutti. Vini di pochi soldi all'ettolitro e vini da più monete d'oro alla bottiglia, vini plebei e vini olimpici; la vite ci offre tutti i liquori, tutti i sapori, tutte le forme dell'ebbrezza alcoolica. Se un uomo sano e sapientemente epicureo avesse nella sua cantina un rappresentante almeno d'ogni specie, o almeno d'ogni genere, o anche soltanto d'ogni famiglia di vini, sarebbe sicuro di poter scrivere nella sua vita molte e molte

ore *albo lapillo*; sarebbe sicuro di guarire forse la metà delle indisposizioni fisiche e i tre quarti delle morali, sol che ad ognuna di esse potesse contrapporre quella speciale, specialissima bottiglia. Ma pur troppo, la più parte degli uomini non soltanto manca di questo Olimpo sotterraneo, contravveleno e medicina di tanti mali sublunari, ma manca di una modesta cantina, manca perfino dei pochi soldi che, ne' paesi benedetti dalla vite potrebber bastare a rallegrare d'una sola popolana bottiglia il desco d'ogni giorno. E molti e molti muoiono senz'aver bevuto che alla domenica, e un vino così plebeo, così sguaiato e annacquato e sciupato, che a chiamarlo vino conviene fare la più sfacciata offesa che far si possa a tutto l'altro vino vero, onesto, bevibile. Quali abissi d'avvenire non ha mai dinnanzi a sè la civiltà, prima di portarci ad un più ragionevole riparto del bene e del male su questa terra!

Se la scienza fosse meno povera, noi dovremmo poter classificare i vini con un metodo naturale, e invece di un abbozzo più sistematico e divinatorio che naturale, che vi abbiamo presentato nel capitolo precedente, dovremmo potere coll'analisi chimica e l'azione fisiologica raggruppare i vini che più si rassomigliano fra di loro; sicchè potesse la classificazione scientifica servir di guida all'igiene degli individui, come all'economia gastronomica e al commercio. E invece, per non affermare troppe cose gratuite e per non risicare di scrivere troppi spropositi, noi dobbiamo ancora appigliarci modestamente ad una classificazione geo-

grafica; così come i medici in caso simile, per non sbagliar troppo, studiano le malattie per ordine anatomico; e comincieremo quindi la nostra scorreria enologica coi

VINI ITALIANI.

L'Italia per clima e topografia potrebbe facilmente essere il primo paese vinicolo del mondo e facilmente e in pochi anni potrebbe rivaleggiare colla Spagna e il Portogallo coi suoi vini di Sicilia, di Sardegna e del Vesuvio; mentre coi vini piemontesi e toscani potrebbe muovere fortunata guerra ai vini di Francia; senza poi parlare di tutti gli altri colli infiniti, or vulcanici, ora argillosi, or calcarei che potrebbero arricchire l'enologia europea di squisitissimi liquori. Già molti scrittori competenti hanno alzato il loro grido di guerra, e in questi ultimi anni si è già fatto molto, e molto si sta facendo per migliorare i nostri vini, e sono benemeriti fra tutti il Ricasoli, il De Blasiis, il Tubi, il Sambuy, il Gaetano Cantoni, il Florio, il Barone Di Stefano, e tanti altri, che coll'esempio e colla penna insegnano agli Italiani qual mina d'oro si nasconda nei nostri pampini troppo negletti. Io qui non devo darvi nè un compendio di enologia, e nemmeno un trattato di viticoltura, ma far soltanto la fisiologia

generale dei vini, colle sue principali applicazioni alla coltura generale; accennando e toccando più che descrivendo e trattando; e sono sicuro che molti nomi riusciranno nuovissimi per quei pochi stranieri che potranno leggere il mio libro; dacchè il primo torto dei nostri vini è quello di essere ignorati, e la colpa è nostra, nostra tutta e nostra soltanto. All'estero il solo vino d'Italia che si trova nella lista dei vini di lusso è il Marsala, perchè ha un tipo costante e perchè per merito dei suoi fabbricatori è riuscito a farsi conoscere anche al di là delle Alpi. Ma fuori di questo e di pochissimi altri è singolare l'ignoranza degli enologi stranieri sui nostri vini, e fra le mille prove che potrei citare in proposito, basti questa sola e valga per tutte: che il Shaw, che scrisse uno dei migliori libri di enologia e di cui noi abbiamo fatto ampio bottino; il Shaw, che passò tutta la sua lunga vita nello studio e nel commercio dei vini, non parla che del Marsala e leggermente; chiama il vino d'Asti *praised, but very undeservedly* (lodato, ma senza merito), il Lachryma Christi *usually coarse, in taste and flavour* (ordinario nel gusto e nel profumo); e osa dire che il Montepulciano è dolce, ma non da confrontarsi col Frontignan o il Rivesaltes!

Conviene dunque che gli Italiani in fatto di vini abbiano sopratutto di mira questi due scopi primarii, ai quali si subordinano poi tutti gli altri intenti minori, cioè di fare *pochi tipi costanti* e di farli conoscere all'estero. Eccovi intanto lo scheletro della nostra miseria.

Sicilia. — *Marsala,* fatto specialmente dalla casa

Florio e dalla casa Ingham; vino liquore, ottimo se vecchio e ben fatto, e che si riduce a pochissimi tipi ben definiti e conosciuti in commercio. In Inghilterra se ne beve in gran quantità, ma sotto il nome di Madera, o di Sherry, o di Bronte, dal nome di una villa alle falde dell'Etna che apparteneva a Lord Nelson. Se ne esporta una grande quantità a Cette e a Marsiglia, dove è trasformato in Sherry e in Madera per esser mandato in Inghilterra e in America. Fra noi e in Francia è bevuto sotto il suo vero nome; ed è dei migliori vini nazionali per accompagnare l'ultima parte del pranzo. Per la sua azione può valere quanto abbiamo detto nello studio dell'alcool in genere; per cui può riuscire ora un balsamo ed ora un veleno, secondo la costituzione di chi lo beve.

Ecco il consumo del Marsala in Inghilterra:

Nel	1831	consumo	259,916	galloni, cioè il	4.18 %	di tutto il vino.
»	1841	»	401,439	»	6.49 »	
»	1851	»	304,225	»	6.28 »	
»	1859	»	227,657	»	3.13 »	
»	1860	»	209,154	»	2.84 »	
»	1861	»	231,270	»	2.13 »	
»	1862	»	214,125	»	2.18 »	
»	1863	»	276,280	»	2.64 »	

Eccovi quanto ci riferisce sul Marsala l'*Italia Economica nel* 1870 del nostro Maestri:

« L'industria della fabbricazione e dell'esportazione del vino venne introdotta nella costa occidentale della Sicilia in sullo scorcio del secolo passato dalla

casa inglese Woodhouse. Attualmente sono tre le principali ditte commerciali che si occupano di questa industria, esse sono: Woodhouse, Ingham Whitaker e Comp., Florio e Comp., ed hanno i loro stabilimenti principali in Marsala, fuori della cinta daziaria lungo la spiaggia che prospetta il porto. Oltre che dalle tre ditte accennate, la manipolazione e l'esportazione del vino vengono pur fatte da molti privati, i quali tuttavia esercitano questa industria in più anguste proporzioni.

« Il vino viene esportato comunemente in fusti chiamati *botti* o *pipe*. Ogni pipa corrisponde a quattro ettolitri. Si può desumere l'importanza di questa esportazione dal seguente prospetto, che indica la quantità di vino imbarcato a Marsala nell'ultimo quadriennio:

	Spedite	
	all'estero	*in cabotag.*
	Pipe	Pipe
1866	13,520	5,504
1867	16,576	9,461
1868	9,371	7,956
1869	15,472	7,497

« Codesta produzione ed esportazione del Marsala devesi principalmente a tre proprietari che fabbricarono nel quadriennio 1866-69 le seguenti qualità:

	1866	1867	1868	1869
	Pipe	Pipe	Pipe	Pipe
Woodhouse . .	1,542	2,120	1,057	2,035
Florio e C.. . .	3,191	3,047	3,487	3,364

Ingham e C. . .	4,642	5,388	5,258	6,069
Diversi	9,649	15,482	7,525	11,501

« La parte del Marsala spedita all'estero ha preso nel quadriennio 1865-69 queste direzioni:

	1866	1867	1868	1869
	Pipe	Pipe	Pipe	Pipe
Malta	8,223	9,802	3,850	8,020
Inghilterra	3,988	4,882	5,035	5,694
Tunisi	805	997	320	793
Stati-Uniti d'America	281	619	44	—
Germania	60	276	100	297
Stati Romani	—	—	—	668
Canadà	163	—	—	—
Francia	—	—	22	—

« Il Marsala è entrato in cabotaggio colle destinazioni sottoindicate:

	1866	1867	1868	1869
	Pipe	Pipe	Pipe	Pipe
Palermo	2,527	2,878	2,959	3,039
Licata e Girgenti . .	1,306	3,236	2,299	1,947
Genova-Liv.-Cagliari	405	1,545	1,271	559
Trapani e Favignana	684	941	567	1,074
Messina	319	469	661	489
Napoli	263	392	199	389

Nel primo trimestre 1870 furono esportati dal porto di Marsala 19,395 ettolitri.

« Dal porto di Trapani nel quadriennio 1866-69 vennero imbarcate con destinazione all'estero le quantità seguenti di vino:

Anni	*Tunisi* Ettol.	*Roma* Ettol.	*G. Brett.* Ettol.	*Francia* Ettol.	*Svez. e N.* Ettol.	Totale Ettol.
1866 -	126,768	4,224	27,750	30,360	795	189,897
1867 -	130,364	40,450	—	1,260	—	172,074
1868 -	43,868	525	25,980	—	—	70,373
1869 -	123,825	48,870	—	1,340	—	173,635

«La concia dei vini nelle fattorie della Sicilia consiste principalmente nell'aggiungere a più riprese dell'alcool al vino naturale. Però è da avvertire che così dalla ditta Woodhouse, come da piccoli produttori privati, viene ogni anno spedito a Malta ed a Tunisi una quantità ragguardevole di vino naturale non conciato, il quale mescolato ad altri vini, serve per l'uso comune.

« La maggior parte del vino conciato è spedito in Inghilterra, dove trova facile spaccio coi nomi di vino di Xeres e di Porto. Si temeva che la nuova tassa imposta sulla fabbricazione dell'alcool dovesse far elevare di troppo il prezzo del vino conciato in Sicilia ed impedire, perciò, la concorrenza che questi vini avevano finora fatto in Francia ed in Inghilterra ai vini spagnuoli e portoghesi. Ma in seguito alla provvida misura presa dal governo di accordare il *drawback* per i vini siciliani che sono esportati all'estero, l'industria dei vini in Sicilia non ha nulla da temere dalla tassa di fabbricazione dell'alcool.

« L'alcool che si adopera nella concia dei vini di Sicilia, è esclusivamente conseguito dal vino. Si distillano a questo fine: *a*) i vini deboli che non possono essere convenientemente conciati; *b*) i vini guasti; *c*) i vini che hanno già servito all'abbonimento delle botti.

« Nelle fattorie di Marsala non si prepara che una piccola frazione dell'alcool necessario alla concia dei vini. La maggior parte dell'alcool viene conseguito nelle grandi distillerie di Alcamo, che sono di proprietà delle due ditte Ingham e Florio, e producono esclusivamente alcool destinato alla concia dei vini. Si ritira pure dell'alcool dalle distillerie di Riposto (provincia di Catania) e di Vittorio (provincia di Siracusa). L'alcool che si ottiene dalla distillazione del vino così nelle fattorie di Marsala come nelle distillerie di Alcamo e delle altre parti della Sicilia, misurato alla temperatura di 15 gradi del termometro centesimale, contiene in media l'ottanta per cento in volume di alcool assoluto. [1]

« La forza alcoolica naturale dei vini della costa nord-ovest della Sicilia oscilla secondo le differenti annate e i diversi vitigni, tra i 12 e i 15 gradi dell'alcoolometro di Gay-Lussac. Laonde sarebbe da ritenersi come ricchezza media: 13,5 gradi. [2]

« La quantità di alcool che si aggiunge al vino naturale, durante la concia, varia giusta la diversa

[1] Nelle principali fattorie de' vini della Sicilia, per determinare la ricchezza alcoolica dei vini, si usa l'idrometro di Sikes, che è quello adoprato nelle dogane inglesi. Questo istrumento esprime la quantità di spirito di prova contenuto in cento volumi di un liquido. Si chiama spirito di prova una miscela di alcool e di acqua contenente il 58 per 100 di alcool assoluto. Nelle dogane italiane, come nelle francesi, si fa, e più ragionevolmente, uso dell'alcoolometro centesimale di Gay-Lussac, il quale indica direttamente il volume di alcool assoluto contenuto in cento volumi di un liquido misurato alla temperatura di 15° del termometro centigrado.

[2] Per offrire un termine di confronto, crediamo opportuno

forza del vino naturale e la differente qualità del vino che si vuol ottenere. Le cifre seguenti indicano la ricchezza alcoolica delle diverse qualità di vini che si esportano dalle due ditte Florio e Ingham, e sono desunte da determinazioni istituite nel mese di maggio di questo anno nelle fattorie di Marsala.

Fattoria Florio.

	Gradi per 100 di alcool.
Miscela Parigi	16 4
Garibaldi	17 3
Qualità Italia	17 6
Sifone	18 2
Vino detto impropriamente Vergine	16 7
Qualità Inghilterra	19 7
Vino S. O. M. (Superior old Marsala)	19 4
Façon Porto	16 7

Fattoria Ingham Vhitaker e Comp.

	Gradi per 100 di alcool.
Qualità Inghilterra	19 7
Façon Porto (Vittoria)	16 0
Vino Americano	16 0
Qualità Italia	18 0
Brown Syracuse	20 0

di indicare le cifre che rappresentano la ricchezza alcoolica dei vini di alcune provincie lombarde:

	Anno	Massima	Minima	Media
Milano	1866	9.° 3	8.° —	6.° 2
Pavia	1867	11.° —	8.° 5	9.° 7
Bergamo	1856	11.° 4	8.° —	9.° 7

« Se ne levi Façon Porto e il Brown Syracuse; i vini di Marsala sono bianchi.

« Il vino detto Sifone non viene esportato, ma si adopera per dar forza ad altri vini.

« Il Brown Syracuse, più che vino, è liquore che si prepara e si esporta in piccolissima quantità.

« Per conseguire un vino, che sia nello stesso tempo dolce e forte (come per modo d'esempio il vino detto Sifone), si ricorre nelle fattorie di Marsala ad un espediente ingegnoso. Si aggiunge al mosto prima che sia attivata la fermentazione, una considerevole quantità di alcool, il quale impedisce la metamorfosi dello zucchero in alcool, per cui parte dell'alcool aggiunto supplisce a quella porzione di alcool che avrebbe dovuto svolgersi naturalmente in seguito alla fermentazione.

« Dai dati suesposti si ritrae come la forza alcoolica media del vino, che si esporta dalla Sicilia, sia di 18 gradi. Ora ammettendo che le perdite dovute all'evaporazione dell'alcool ed alla preparazione delle qualità Sifone, ascendano complessivamente alla decima parte dell'alcool adoperato nella concia, si può ritenere che la quantità media di alcool a settantotto (78°) gradi che si adopera nella concia dei vini di Sicilia, è approssimativamente l'otto per cento, cioè deve conchiudersi che in media ad ogni ettolitro di vino si aggiunge un litro di alcool. »

I vini di Sicilia in generale sono troppo alcoolici e poco adatti a pasteggiare, meno forse il rosso di Melsilmeri e pochi altri.

Furono premiati più volte i vini del comm. Stefano Zirilli di Milazzo. De Blasiis li giudica convergenti verso il Marsala, fra i migliori vini da *dessert* che produca l'Italia, alcoolici forse un po' troppo, ma ben fatti, ben conservati e di perfetta limpidezza. Il Milazzo rosso, il Calabrese, la Malvasia, il Marsala superiore, il Faraone, la Lagrima, sono vini tutti eccellenti, e solo può riconoscersi non perfettamente consentanea allo scopo commerciale la soverchia varietà di tanti vini come prodotto di una sola regione, anzi di un solo Comune della ubertosa Sicilia. Da queste benigne critiche lo Zirilli si difendeva in una lettera tanto colta quanto gentile.

Sono celebri fra noi il *Moscato di Siracusa* e la *Malvasia di Lipari*. Shaw calcolava or sono pochi anni a 200,000 pipe la produzione di tutto il vino della Sicilia.

Dei vini napoletani tutti conoscono il *Lacryma Christi*, molto alcoolico e fragrante,[1] il *Capri bianco e rosso*, entrambi tonici e deliziosi; il *Falerno*, i vini della Puglia e della Calabria; ma essi sono

[1] Il Redi parla di quei vini rossi del Regno di Napoli, che son chiamati Lacrime, tra le quali stimatissime quelle di Somma e di Galitte. Le Lacrime d'Ischia, di Pozzuolo, di Mola, d'Ottaiano, di Novella e della Torre del Greco sono tenute in molto minor pregio, ancorchè sieno molto gagliarde e potenti. E continuando, cita il Chiabrera che con impareggiabile graziosissima gentilezza scherzò intorno al nome della Lacrima:

« Chi fu de' contadini il sì indiscreto,
Ch'a sbigottir la gente
Diede nome dolente
Al vin, che sovra gli altri il cuor fa lieto?
Lacrima dunque appellerassi un riso,
Parto di nobilissima vendemmia?

tali e tanti che vorrei dire con Gian Alessio Abbatutis nell'Egloga terza della Musa napoletana:

Ca trovo ciento sorta
De vine da stordire,
C' hanno tutte li nomme appropriate:
L'Asprino aspro a lo gusto,
La Larema che face lagremare, ecc.

E vorrei anche ricordare lo spiritosissimo poeta napoletano Gabriello Fasano il quale, leggendo un giorno il Ditirambo del Redi, e fingendo d'essere in collera, perchè in esso non si lodavano i vini generosi di Napoli, rivoltosi con gentilezza ad un cavaliere comune amico, ebbe a dire: « *Voglio fa venì Bacco a Posileco, e le voglio fa vedè che differenze 'n c'è tra li vini nuostri e le Pisciazzelle di Toscana.* »

Mentre s'aspetta un catalogo dei vini italiani, pubblico qui una lettera gentilissima, con cui il De Blasiis, noto come uno dei primi enologi del nostro paese, mi informava dei vini delle provincie meridionali:

« *Pregiatissimo signore,*

« Mi reputo grandemente onorato dall'appello che fate alle mie cognizioni enologiche intorno ai vini in generale, e più particolarmente ai vini delle meridionali provincie sotto il rapporto delle loro qualità igieniche e nutritive, nello intento di trarne qualche partito nella monografia degli alimenti nervosi, che voi con la vostra ben nota solerzia e capacità vi accingete a pubblicare. Non so se potrò

corrispondere al vostro desiderio con quella larghezza che vorrei, nè se ciò che potrò dirvi potrà riuscire molto giovevole al lavoro monografico, cui sono rivolti i vostri studii; ma farò del mio meglio per accennarvi brevemente quel che conosco sulla materia, e che mi sembra potervi più interessare.

« La maggior parte dei vini delle provincie meridionali si distinguono per una qualità, anzi per un difetto, che è quello di non aver subita una fermentazione corrispondente alla abbondanza del glucoso che si rinviene in quasi tutte le uve di queste regioni; sicchè questa sostanza, rimanendo in gran parte indecomposta, rende i vini alquanto dolci al gusto, ed alquanto pesanti allo stomaco: questi tali vini infatti, appunto per la prevalenza della parte zuccherosa sono molto nutritivi, ma per la deficienza in paragone dell'acido tannico, del tartrico e degli altri acidi, non risultano molto favorevoli alla buona digestione, nè possono senza inconveniente beversi in larga dose. Di tal difetto più o meno partecipano i vini cotti che si producono in parecchi distretti viniferi delle Puglie e degli Abruzzi,ed anche alcuni più pregiati vini liquorosi, come i moscati di Castiglione in Abruzzo, e di Trani in Puglia, lo Zagarese di Puglia ed i più rinomati vini di Calabria Alcuni di questi vini con meglio intesa manutenzione si vendono asciutti o secchi, come suol dirsi: allora l'abbondante glucosio si trasforma in alcool abbondante del pari, ed i vini di certo divengono più pregevoli, e meno insalubri. Tali sono alcuni ben fatti ed assai vecchi vini cotti delle provincie di Teramo ed Aquila, che

simulano delle buone Malaghe e dei discreti Madera: tale è il vino del Capo Leuca in Terra di Otranto, il vino di Vico in Capitanata, ed alcuni dei più pregevoli vini di Rogliano, di Gerace e di altri paesi di Calabria. Questi non solo sono più accetti al gusto, ma se bevuti in assai discreta dose in fin di tavola, riescono di grande ajuto alla digestione, e convenendo sopratutto agli stomachi stanchi e pigri, vengono chiamati a ragione il latte dei vecchi: correntemente però non possono beversi senza risentire ebrietà nel capo, e peso nello stomaco.

« Le provincie meridionali però sono atte a produrre eccellenti vini da pasto, la di cui fabbricazione già notevole in alcuni punti, comincia da qualche tempo a grandemente diffondersi, e surrogare la vieta maniera di vinificazione. Eccellenti vini da pasto bianchi sono in Terra di Lavoro e provincie contermini; nè solo la modesta *Asprinia* ivi riesce salubre e grata, ma vi sono i delicati vini di Capri, ed altri simili che si elaborano in quella ubertosa regione: negli Abruzzi ho io un po' di merito per avere con l'esempio e con i precetti promossa la fabbricazione di delicati vini bianchi, che io ho chiamati del *Gran Sasso* dal nome di quel gigante degli Appennini, che domina tutta la regione Aprutina. Città Sant'Angelo è il paese che prevale per tali vini; ma Montesileano, Atri, Teramo ed altri Comuni sono nella via di dare ottimi prodotti anch'essi in tal genere. Anche in Puglia, e specialmente nei Comuni di San Severo e di Chieuti, si fanno vini da pasto bianchi di buona

qualità. Quanto sieno salubri tali vini, niuno meglio di lei può giudicare; gli acidi e specialmente il tartrico, in essi leggermente prevalenti, la moderata presenza dell' alcool e la perfetta limpidezza, che naturalmente assumono nel giugnere a maturità, li rende non solo piacevoli a beversi, ma grandemente diuretici ed incapaci di cagionare ebrietà di mala natura anche se bevuti troppo abbondantemente. Dei non meno pregevoli e salubri vini rossi da pasto si producono in Tanraso ed altri paesi viniferi della provincia di Avellino; eccellenti vini rossi altresì in tutta la provincia di Terra di Lavoro vanno sotto il nome di Capri rosso; e negli Abbruzzi con l' essersi molto introdotto e diffuso qualche buon vitigno nero tratto di Toscana e perciò volgarmente detto Montepulciano, si fanno di già in non piccola copia vini squisiti, specialmente in Pratola, Solmona e Popoli dell'Aquilano, Tocco e Monoppello del Chietino e città Sant'Angelo, Castellamare Adriatico, Silvi ed altri comuni del Teramano. In questi vini predomina l'acido tannico, sì per la prevalenza di tale sostanza nell' uve dalle quali son tratti, e sì per la buona ed accurata fermentazione che il mosto subisce a contatto de' gusci e dei grappi; ciò li rende assai digestivi, e tonici, e convenienti molto agli stomachi deboli e poco attivi.

« Queste sono le notizie che posso darvi sui vini delle provincie meridionali che io conosco; e le idee accennate intorno ai medesimi sottometto senza pretensione a voi che siete maestro nelle scienze igieniche, e che con le analisi chimiche potrete giudi-

carli meglio di me, che li ho giudicati col palato. Del resto, in qualunque altra cosa sul proposito credete che le mie conoscenze, quali che siano, possano esservi utili, disponete liberamente di me, poichè mi darete sempre un piacere ed un onore.

Credetemi intanto con sincera stima ed amicizia

« Chieti, 1° ottobre 1870.

obbedientiss.

« F. De Blasiis. »

Toscana. — I vini di Toscana ebbero l'alta gloria di avere nel Redi tale un oratore, che nessun nettare degli Dei ebbe l'eguale. Il suo ditirambo non è soltanto uno dei gioielli della nostra letteratura, ma è un documento prezioso per la storia dei vini toscani nel seicento.

Per chi volesse oggi avere un'idea generale di quei rubini e di quelle ambre che in tante e sì squisite varietà distillano i colli etruschi, potrà trovare di che appagare il suo desiderio in questa lettera preziosa che il barone Bettino Ricasoli ebbe la cortesia di dirigermi.

« *Sig. Prof. pregiatissimo,*

« Il piacere che io avrei provato nel sentirmi da Lei chiamato a fornirle qualche informazione della quale valersi in alcuni dei molti e utili scritti nei quali Ella di continuo si adopera per il bene dell'umanità, e il decoro della patria, mi venne in parte scemato dal pensiero dell'indugio inevitabile che io avrei dovuto porre nell'invio delle poche no-

tizie intorno i vini toscani da Lei richiestomi, trovandomi all'arrivo della sua lettera in corsa di qua e di là, e sempre lontano dalla mia abituale dimora che è questo castello, da cui oggi ho il bene di scriverle, e dove sono raccolti quei pochi appunti, che oggi le trasmetto, e ai quali non avrei potuto mai augurare così soddisfacente sorte.

« La regione della media Italia, e più specialmente la Toscana, pel suo clima, per la natura dei terreni, e per la copia delle sue colline, e dei suoi poggi, che con graduata elevazione si confondono infine con la catena degli Appennini, è stupendamente accomodata per la coltura della vite, e per la produzione di svariati vini, e tutti forniti di qualità buone sia per il gusto, sia per la salute. Essa fu sempre rinomata per questo prodotto della sua agricoltura, e solo dal declinare del secolo passato venendo ai nostri tempi abbiamo dovuto notare una sensibile decadenza dell'antica reputazione dovuta in grande parte all'eccesso della coltura della vite in ispecie nelle più basse pianure, e all'indifferenza invalsa sui metodi di vinificazione, nella scelta dei quali si poneva in antico la più grande cura, assistendoci premurosi, come si ricava dalle stampe di quei tempi, gli stessi proprietarii. Uno degli effetti di questo trasandamento di cura e di pensiero verso un prodotto di tanta utilità, è stato di ristringere notevolmente le località, che ancora conservano una qualche reputazione per la bontà dei vini in essi prodotti. In un tempo che da noi si dilunga poco più di un secolo, moltissime erano le località distinte per qualità di vini rossi, o bian-

chi, e tutte da pasteggiare, con qualità distinte di gusto, come spesso rilevasi dalle descrizioni che è dato leggere. Io ho visitato alcune di queste località, sia per riscontrare se ancora vi fosse chi avesse conservato le pratiche antiche, nelle quali i campagnoli si mostrano così pertinaci, sia se coltivassero i vitigni da cui si estraevano i vini, che così deliziavano le mense dei nostri antenati, sia infine per conoscere se, almeno per tradizione, si avesse la memoria di questa pratica e rinomanza dell'agricoltura locale; ma nel più dei casi nulla vi ho raccapezzato di utile e concludente; anzi ho dovuto rilevare che il vitigno presso del quale ritraevasi il prelibato prodotto non era più coltivato con specialità ed esclusione di altre qualità, ma era confuso con moltissime altre varietà di vitigno, bianche e nere, tra le quali mi avvenne notare alcune, e molto diffuse, atte soltanto a dare molta copia di frutta, e un vino di qualità scadente. Notai però che le località, sia per l'esposizione, sia per la qualità e giacitura del suolo, non potevano desiderarsi più acconce alla coltura della vite e a fornire buoni vini quando l'arte del cultore torni a farsi intelligente ed accurata. Mi pare inutile di fare oggi un elenco di quelle località che in Toscana erano una volta molto accreditate per i vini bianchi o rossi che in esse si producevano; imperocchè sia più utile attenersi, finchè Ella non me ne faccia speciale richiesta, alla presente realtà delle cose. Certo è però che sui colli toscani trovansi così propiziamente riunite le condizioni per una felice maturazione e composizione di uva, che

nonostante la deplorevole trascuratezza che da tre quarti di secolo ha generalmente prevalso in questo così importante prodotto, quello che se ne ottiene è pur sempre di maggior pregio che non è quello ottenuto in molte altri parti d'Italia.

« La generalità dei vini toscani, siane pure vizioso il metodo della fermentazione, e della scelta e cultura dei vitigni, contiene in sè le qualità igieniche e quelle che dilettano il palato; sono vini sciolti, amabili e saporiti, e dotati di alcool in dose tale che non offende per l'eccesso, o rende frustrato il moderato uso del vino nel suo scopo igienico per deficienza.

« Le contrade della Toscana in cui si serbò, e forse anche si accrebbe la già antica e meritata rinomanza dei loro vini, sono il Chianti, il Montepulciano, e il Pomino. Nel Chianti va distinta, per i suoi prodotti più specialmante la Fattoria di Brolio; a Montepulciano sono i vini dei signori Bracci e Ricci che portano il vanto; e nel Pomino quelli del marchese Albizzi.

« Conviene dire, a onore dei possidenti toscani, e a speranza di futuri progressi in pro della ricchezza nazionale, che da tre a quattro anni mercè le Accademie Agrarie, e in special modo in grazia della Istituzione dei Comizii Agrarii una nuova vita si è suscitata tra mezzo gli agricoltori, e sopratutto tra i proprietarii maggiori, e in questa generale attenzione verso la patria agricoltura, egli è in special modo al vino che l'attenzione dei possidenti si è rivolta, lo che porge modo a sperare in un notevole miglioramento dei nostri vini.

« I vini di Brolio sono quelli, come bene s'intende, che hanno formato più specialmente soggetto ai miei studii e alle mie esperienze. Di questi io ho avuto occasione frequente di ricercare e di rilevare le intime qualità, sia mercè l'uso su di me, sia per notizie da altri ricevutene. Essi sono notevolmente corroboranti, e incapaci di produrre sull'individuo una nociva alterazione, se non che al seguito di un abuso vero ed eccessivo. È dell'eccesso soltanto di questi vini che può risentirne nocevolmente il bevitore, e dev'essere un notevole eccesso. L'alcool che nei vini di Brolio si riscontra costantemente, spazia tra i gradi 10 ½ e i 12 ½; i vini di prima qualità, cioè, la qualità superiore, nella quale concorrono le uve maturate nelle più felici esposizioni e sui terreni meglio accomodati alla vite, ne contengono costantemente tra i gradi 11,5, e i gradi 12,5; quelli di 2ª qualità tra i gradi 10,5, e i gradi 11,5: lo che fa per i primi, e per i secondi altrettanti volumi (litri) per ogni 100, perchè i vini sono riscontrati mentre segnano 15 gradi del termometro centigrado. L'acidità complessiva valutata in acido solforico risulterebbe da queste cifre, come pure l'acido tannico.

		Acidità compl.	Acido tannico	
Brolio	1863	4,250	0,700	
»	1864	4,550	0,650	
»	1865	4,740	0,950	di eccessiva matur.
»	1866	3,350	0,950	»
»	1867	3,920	0,950	»

Per l'acido acetico, per il tartrato di potassa, e per la calce si hanno le appresso risultanze:

	Acido acetico	Tartrato di potassa	Calce
Brolio 1863	0,130	1,740	0,115
» 1864	0,133	1,490	0,115
» 1865	0,230	1,840	0,115
» 1866	0,130	1,590	0,112
» 1867	0,130	2,200	0,117

« Risulta da queste analisi che la dose degli acidi è assai rilevante in questi vini di Brolio, ed io mi adopero da più tempo a ridurla a più ristretti confini, onde il prodotto guadagni di altrettanto in finezza senza perdere di quell'aroma e di quel sapore che fanno così graditi ed omogenei i vini di Brolio.

« Fin qui ho inteso parlare veramente dei vini rossi Toscani e specialmente dei rossi di Brolio, che sono quelli che alimentano la consumazione generale del paese, e che nelle qualità superiori ed invecchiati con fortuna possono pure apparire sulle mense in forma di bottiglie sopraffine, e in qualche caso rivaleggiare con le migliori qualità di vini rossi stranieri. Io ne ho delle prove dirette in questi vini di Brolio, che mi autorizzano a ritenere che il vino di Brolio può conservarsi per un numero di anni illimitato, pur sempre guadagnando pregio.

« Vero è che io non ho esempii di longevità straordinaria, ma serbo pure bottiglie di 30 a 40 anni che sono prelibatissime. Sulla forza e durabilità di

questo vino ho esempio singolare in un viaggio marittimo di due anni consecutivi. Imbarcai nel 1861 sulla nave dello Stato, l'*Iride*, alcuni caratelli: questa nave passò questi due anni nelle acque di Buenos-Ayres e quindi fece ritorno in patria. In questi due anni il vino subì l'opera di un secolo; si era spogliato di parte colorante, e guadagnato una grazia ed un *bouquet* meraviglioso. Ho ripetuto queste esperienze tre o quattro volte più, e sempre col medesimo risultato.

« Nel discorrere dei pregi dei vini di Brolio, non pure ho inteso di parlare di ciò di cui ho piena conoscenza, ma eziandio penso che molte sieno le località in Toscana, dove si potrebbero ottenere i risultati stessi che qui si ottengono, quando vi si adoperi quello studio, e quello spirito di ricerca che qui si pratica. Qui abbiamo gli Annali della Cantina.

« Oltre il vino sopracitato, cioè il rosso andante, si fanno dei vini speciali, come l'Aleatico (eccellente) l'Occhio di pernice, la Vernaccia, la Malvagia, il Moscadello, il Tokaj, parte bianchi, parte rossi, e tutti distinti per aroma e grazia, ma di questi il commercio non è rilevante. Sebbene porgano occasione ad una bevanda molto gradita ed igienica, in ispecie l'Aleatico, che, spero, un giorno avere il contento di porgerle io stesso in questo mio Castello, e così Ella potrà riscontrare la verità delle notizie, che sono lieto di poterle trasmettere.

« Il dubbio mi resta se con quanto ho già riferito abbia veramente, e pienamente, risposto al suo quesito; ma ove Ella non restasse appagato, non le

dispiaccia di ritornare a me nuovamente, e farmi richiesta di ciò, in cui io fossi restato manchevole potendo essere sicuro, che io sarei mortificato se Ella facesse diversamente.

« Con il più profondo ossequio sono lieto di professarmele

Brolio, li 2 novembre 1870.

Devotissimo

B. Ricasoli. »

Nella seconda fiera 1870 tenuta in Firenze figuravano i vini del prof. Vincenzo Amico, di Pozzi di Tavernelle in val di Pisa; i vini di Massa Capolana (Arezzo), di Arcangioli Luigi; l'Aleatico ed altri vini di Montalbiolo Carmignano; diversi vini di Belvedere Galluzzo, di Borgo a Boggiano, i Montepulciani del Bracci, il vin santo di Cenine (Arezzo) i vini delle fattorie di Castelletti del Cattani Cavalcanti; i vini di San Sepolcro (Arezzo); dei vini di Siena, di Carmignano, di Fontanelle, di Ceciliano (Arezzo), i vini di Lacone nell'isola d'Elba, di Colline (Siena), di Donato ad Empoli, del Castello di Signa, di Palazzone e San Casciano dei Bagni (Siena), di Nozzole (Firenze), di Fossato a Montear-gentario (Grosseto), di Montale, di Pistoja, di Serravalle, pur di Pistoja, di Pian di Ripoli (Firenze), di Tomerello a Campi Bisenzio, di Terriccio a Castellina Marittima (Pisa), i famosi Brolio, i vini di Casole di Greve, di Montanina, di Giogoli (Firenze), di San Donato (Siena), di Montemoccoli all'Impruneta, ecc.

Tutti questi nomi e molti altri si ridurranno fra pochi anni, appena l'industria vinicola avrà avanzato d'un passo, a pochi tipi ben conosciuti. La Toscana può vantarsi di dare alcuni dei più salubri e più saporiti vini rossi, dei vini di lusso nell'Aleatico e nel vin Santo, come pure dei vini aromatici dilicati (vermutte), e quando essa abbia riuscito a dar loro maggior durevolezza, potrà col Piemonte stare alla testa dei vini da pasto.

Alla fiera del 1870 furono premiati il Montepulciano del Bracci, il vino Ambra del Moriani di Firenze, l'Aleatico di Carmignano del sig. Filippo Attucci, ed ebbero menzione onorevole il sig. Niccolò Vecchi di San Gemignano, per vino Ambra del 1869; il sig. Pietro Chiarugi di Siena, per vino Santo del 1867, e il signor Gio. Battista Taccetti di Casole (Siena) per vermutte.

Vini dell'Umbria e delle altre provincie già pontificie, dell'Emilia, ecc. — Il vino d'Orvieto, vero oro liquido, è noto anche ai profani dell'enologia, ma le provincie che furono sotto il dominio delle chiavi papali danno altri vini eccellenti, e che si faranno anche migliori in avvenire.

Nella fiera fiorentina del 1870 figuravano il Brusco del Marchese Rondinelli Vitelli fatto a Città di Castello nell'Umbria, il vino moscato del conte Marescotti di Sant'Angelo Izzano a Spoleto, e il Sangiovese di Civitella di Romagna (Forlì) presentato dai signori Amaducci Davide e Filippo. A Rimini e in altri paesi di Romagna ho bevuto dei Sangiovese amari e spumanti che avevano più di otto anni e si conservavano dilicati ed ottimi.

Nei vini dell'Emilia sono celebri il Lambrusco di Modena e in generale i vini bianchi e i moscati del Modenese.

Vini della Lombardia e della Venezia. — Un vino lombardo ebbe l'onore d'esser cantato dal Redi nei suoi versi immortali:

. . . .
Cantando spippola
Egloghe e celebra
Il purpureo liquor del suo bel colle,
Cui bacia il Lambro il piede,
Ed a cui Colombano il nome diede,
Ove le viti in lascivetti intrichi
Sposate sono in vece d'olmi ai fichi.

La Brianza dà vini rossi e bianchi molto aromatici e secchi, ma la loro riputazione non esce dal modesto circolo del Comune e della Provincia. I vini di Monterobbio e di Montevecchia sono fra i migliori. Il lago di Garda dà ottimi vini che seppero resistere a lunghi viaggi transatlantici.

In un'esposizione enologica fatta a Bergamo furono esposti non meno di 266 campioni di vino ed ebbero medaglie di argento quelli di Costa di Mezzate del sig. Camozzi Vertova, quelli di Predaro del sig. Giovanni Morelli. Guadagnarono la medaglia di bronzo i vini di Almenno, di Pontita, di Ranica, di Ghisalba, di Colle Paste, di Caleppio, di Adrara San Martino. Fu data la menzione onorevole ad alcuni vini di Pontida, Redona, Grumello del Monte, Colle Paste, Trescorre, Cenate di Sotto, Villongo, Caleppio, Chiuduno, Viadanica e Sarnico.

Le provincie venete furono rappresentate alla fiera fiorentina del 1870 dal vino di Montegalda (Vicenza), dal vino Cervarese di Padova, che imitava il Bordeaux, dal San Suo di Lendinaria (Rovigo), dai famosi vini di Valpolicella, che sono fra gli ottimi d'Italia, dal Roboso superiore di Conegliano (Treviso).

Vini della Liguria. — Famosissimo è il vino delle Cinque Terre, che ha forza, brio e profumo, di cui ci parla con lode anche il Redi nelle sue *Annotazioni al Bacco in Toscana*, da non confondersi col vino di egual nome ma toscano, e che ai tempi del Redi era giudicato pessimo.

Nella fiera dei vini del 1870 tenuta a Firenze figuravano fra i vini liguri quello di Perrina (Porto Maurizio) e il vino di Mesca (Spezia).

Il vino bianco di Nizza è uno fra i migliori per eccitare l'appetito, per rallegrare le colazioni campestri e cittadine. I Nizzardi usano molto dell'uva Brachetto, mischiandola colla Fuella, colla Trinchera e colla Claretta, e manipolandola all'uso dei vini santi. È un vino da frutta che può gareggiare coi vini *santi* e di *paglia* i più squisiti.

Vini di Sardegna. — Poco noti fino a questi ultimi anni, spiccarono ora il volo fino a Nuova Yorck e a Buenos Aires, dove furono ricevuti con vero entusiasmo. Son molto alcoolici, ma temperano la troppa forza col garbo dell'aroma. I meglio conosciuti son questi:

Varnaccia o *Vernaccia:* la migliore si raccoglie ad Oristano; ma il nome viene dall'uva perchè anche nel *Bacco in Toscana* trovate:

La Vernaccia
Vendemmiata in Pietrafitta

e il Redi, annotando i suoi versi, dice di aver voluto parlare della *Vernaccia di San Gimignano, i pregi della quale son molto ben noti in Toscana.*

Il Moscato di Bosa, il Canonao o *cannonau* di Alghero, i vini di Olliena e quelli dell'Ogliastra in generale, i Girò, il Moscato di Tempio, la Malvagia amara e dolce ed altri vini, quando saranno ridotti a tipi costanti, troveranno un sicurissimo spaccio sui mercati di Parigi, di Londra e dell'America. Nei miei *Profili e paesaggi della Sardegna* io dicevo, or non è molto: « che vi è una mina d'oro pressochè vergine ancora; eppure in essi vi ha tal varietà e ricchezza di tipi da poter far concorrenza in una volta sola alla Francia, alla Spagna e al Portogallo. Non è vero quel che molti van ripetendo, che la Sardegna non abbia che vini spiritosi che accendono il palato e devono essere meglio sorbillati che bevuti. L'Ogliastra ha vini rossi di pasto da star vicinissimi ai migliori della Borgogna e del Bordelese, ed io ho bevuto a Lanusey del vino rosso che meriterebbe una corona civica. In quel paese un operoso farmacista, Agostino Garrano, fabbrica vini così squisiti, che già furono cercati per l'esportazione transatlantica, e degno suo rivale è il parroco di quella città, nella cui cantina abbiamo trovato vini che non sdegnerebbe la tavola d'un lord.[1] »

[1] MANTEGAZZA, *Profili e paesaggi della Sardegna.* Milano, 1870, pag. 206.

Vini Piemontesi. — Il Piemonte è certamente la regione d'Italia in cui si conosce meglio l'arte di fare buoni vini, e l'enologia vi fa ogni anno rapidi progressi, riducendo a pochi tipi ben conosciuti e costanti tutti i Barbera, gli Asti, i Grignolini e tutti gli altri profumati e vellutati liquori che ci dà la culla dell'indipendenza italiana. Mi duole di non poterne dare un catalogo completo, perchè lo domandai invano a parecchi sommi enologi del Piemonte.

I vini di Gattinara, di Ghemme, di Sizzano ed altri meno noti, quando sono molto vecchi, giungono a toccare le più alte pendici dell'amaro sublime, ed io ho veduto vendere del vecchio Gattinara a 800 lire all'ettolitro.

I vini dell'Astigiano danno liquori spumeggianti e leggeri, e aromatici e tonici. I Canneto hanno alquanto perduto della loro antica fama, perchè l'avidità del guadagno spinse gli agricoltori a troppo concimare le loro vigne, abitudine sempre cattiva; pessima poi nelle pingui colline della Lomellina. A Stradella il nostro Depretis fabbrica vini superbi, e chi ha la fortuna di essere uomo prudente e di aver deposto nei sacrarii sotterranei della casa dei Barbera, troverà molti anni dopo molte ore di sicura felicità e di ottima digestione. I Caluso sono veri vini di lusso, e che senza adulazione possono mettersi nella prima fila dell'aristocrazia vinosa. Lo stesso dicasi del buon Barolo, a cui io darei il primato di tutti i vini piemontesi, se non glielo contrastasse aspramente il Gattinara. Possono però trattarsi entrambi da buoni amici, perchè nessuno dei due è secondo all'altro.

Nella seconda fiera di vini italiani in Firenze, ebbe medaglia d'argento Vincenzo Scarabelli di Casorzo (Alessandria) per vino Monferrato del 1869; ebbero medaglie di bronzo Giuseppe Casoletti di Alessandria per Grignolino del 1869 e per Moscato bianco del 1869; menzione onorevole lo stesso per Dolcetto del 1869, lo Scarabelli per Moscato del 1865; Carlo Gherlone di Asti per Barolo fino del 1869 e per Bracchetto del 1867; ma di certo nessuno vorrà giudicare la produzione enologica piemontese da questa fiera.

La provincia d'Alessandria è la più vinifera dell'Alta Italia e fors'anche la prima di tutto il Regno; basterebbe a provarlo l'

ELENCO DELLE UVE

DESCRITTE DALLA COMMISSIONE AMPELOGRAFICA PER LA PROVINCIA DI ALESSANDRIA.[1]

COLORATE.

Abdona*, Aleatico*, Anrà, Arlandino, Balaran, Balocchino, Balsamina*, Baraudo, Barbarossa, Barbera*, Barbesino, Barchet, Bertadura*, Bordelese, Bonarda*, Brachetto*, Calandrino, Calora, Cari*, Cenerina*, Cenerinone, Coccalona, Cortese nero, Croattone, Crova, Crovattino*, Crovetto, Crovino, Dolcet-

[1] Negli Elenchi non sono comprese le uve esotiche di recente introduzione. Le uve segnate con asterisco sono anche state disegnate.

to*, Frambuesa, Fresia*, Gajetto, Gamba di Pernice, Gentile, Grignolino*, Lambrusca*, Lambruschetta, Malaga nera, Malvasia (nera, rossa di Spagna), Montepulciano di pianura*, Montepulciano di collina, Moradello, Moretto, Morettone, Mossano, Moscato nero e rosso, Nebbiolo*, Neretto (Anrè)*, Nerone, Passerina, Pignolo*, Pistolino*, Pollona, Prinassa (uva grigia), Regina*, Rossarino*, Rossera*, Rossetto, Napoletana o Pulitana, Sneriolo, Schrus, Sorita, Tokai*, Uvalino*, Uvalone, Uvetta*, Verbesino, Vermiglio*, Vermietto, Zanello*.

BIANCHE.

Africana, Aleatico, Arseise, Balsamina*, Barbera*, Bianchetta, Bergamotto, Bertolino, Bonarda, Bottonetto, Carica l'asino, Cascarolo*, Ciolina, Citronino, Coccalona, Cortese*, Durà, Erbaluce*, Grignolato, Lacrima Christi, Madera, Malvasia*, Malvasia Greca, Mora e Moro, Moscatello, Moscato, Nebbiolo, Neretto, Ovata, Passeretta*, Pastora, Patlassa, Ravanellino, Rossese, Rovere, Timorasso*, Trebbiano*, Trebbianino o Verbesino, Uva Greca, Verdazzo, Verdea*, Vernaccia, Vespera.

L'*Italia Economica* del 1868 dava queste cifre relative ai vini d'Italia. Il loro prodotto sarebbe di ettolitri 28,879,900, del valore di 1,014,700 migliaja di lire, così ripartito fra i varii compartimenti territoriali:

	Quantità	*Valore*
	Ettolitri.	Migliaja di lire.
Piemonte	3,800,000	140,600
Lombardia	1,228,150	47,900
Veneto	2,368,050	71,000
Emilia	5,013,950	160,500
Marche	2,447,400	85,700
Umbria	1,724,150	63,800
Toscana.	1,500,000	55,500
Provincie napoletane	2,101,700	69,400
Sicilia.	8,188,100	303,000
Sardegna	508,000	17,300
Regno	28,879,900	1,014,700

Alla stessa epoca l'importazione dei vini in fusti o in bottiglie si limitava a 166,388 ettolitri, mentre l'esportazione saliva a 295,573 ettolitri.

VINI FRANCESI.

La Francia ha senza contrasto il primato fra tutte le nazioni del mondo per l'abbondanza e la ricchissima varietà dei suoi vini, che dallo Champagne al Château-Lafitte, dal Frontignan allo Yquem, segnano tutte le note della più svariata gastronomia enologica; che di tipi costanti, traspa-

renti, profumati, riuniscono tutte le preziose virtù dei vini, senza quasi possedere alcun difetto. Il vino di Francia ha tale e tanta influenza sullo spirito e sulla salute dei Francesi, che distruggerlo sarebbe accrescere la loro mortalità e trasformare profondamente il loro carattere. Immaginatevi che il popolo francese non bevesse più Champagne nè Bordeaux per un secolo e lasciate pure ad essi la birra e i vini vigorosi di Oporto e di Xeres; e voi avrete un altro popolo con diverse tendenze, con una diversa letteratura, con arti diverse; un popolo meno galante, meno gajo, meno spensierato della nazione che conosciamo.

Tutti i vini rossi, che si raccolgono da Château-Lafitte a Quinsac sulle rive della Garonne si chiamano in Inghilterra col nome comune di *Claret*, e fra noi così come in quasi tutti i paesi del mondo coll'unica parola di Bordeaux; e l'umana vanità invitò i falsificatori a procurare del Bordeaux anche a chi non potrebbe averne mai; ed io ricordo di aver bevuto del liquido rosso, d'un acidità aromatica abbastanza decente, che portava sopra un cartellino, più o meno dorato, un nome francese qualunque e che costava nell'Africa come nell'interno d'America, *due lire alla bottiglia.*

Nel vino di Bordeaux vi è una gerarchia ben stabilita, come quella dei cavalli arabi o delle caste indostane. La più alta aristocrazia è occupata dai Medoc; al secondo posto stanno i St. Emilion presso Libourne e quelli di Bordeaux che si chiamano Graves; mentre un gradino più in giù vengono i vini di Côtes de Blaye, di Quinsac, di Camblannes

e di Palus, che alla lor volta hanno almeno cinque gerarchie, e le due ultime si chiamano *bourgeois supérieur* e *petit bourgeois*. Davvero che la gran nazione che ha scritto sul bronzo e sull'oro la parola soprannaturale di *égalité*, non la seppe scrivere sulle bottiglie dei suoi vini.

È nel Medoc che si trovano le vigne più celebri di Château Lafitte, Château Margaux, Château Latour, Mouton, Larox, Léoville, Pichon e Longueville, ecc.; e le parrochie che danno i migliori liquori sono Margaux, Pouillac, Saint Julien, Saint Estèphe, Listrac, Saint Laurent, Saint Seurin de Cadourne, e varii altri. Il triregno del Bordeaux appartiene senza contrasto a Château-Lafitte, a Margaux e a Latour, e rispetto a questi tutti gli altri vini del Bordelese possono chiamarsi di secondo ordine. La delicatezza straordinaria di questi liquori trascendentali non si deve soltanto alla topografia della vigna e alla natura del suolo in cui crescono, ma anche alle immense cure che prestano i proprietarii di quei luoghi ai loro vini, onde possano così conservar sempre la loro alta riputazione e soprattutto il loro altissimo prezzo. Conviene però sempre che la fortuna della stagione si associi all'arte; dacchè può aversi a Medoc del pessimo vino e dell'ottimo a Blaye, dove in genere non brulica che la plebe bordelese. Il Shaw, trovandosi or son pochi anni a Bordeaux, vi bevette del Château Lafitte del 1858, che costava L. 2500 all'*hogshead*, e del Château Lafitte del 1860, che si poteva avere per 125 lire.

Facendo un giudizio sintetico di tutti i vini bor-

delesi, si può dire che i Medoc sono più delicati e più chiari, che i St. Emilion sono più oscuri, più pieni e più forti. I vini di Graves sono pure delicati, specialmente se raccolti a Talence, Pessac, Mérignac e Liognan. I vini di Côtes de Blaye sono meno aromatici, ma nelle buone annate riescono ottimi.

L'ottimo Château Lafitte, anche quando non ha che 18 mesi di vita, e non può quindi ancora essere affidato alle bottiglie, costa ai negozianti all'ingrosso 63 scellini per ogni dozzina di bottiglie.

Si parjure à son nom, à sa vertu première,
Lafitte n'ouvre pas les yeux à la lumière;
S'il ne s'arrête pas dans son erreur fatal,
S'en est fait pour toujours de son éclat natal.

Voyez à Saint-Lambert cette petite tour?
C'est là qu'est le fameux domaine de Latour.
C'est le vin le plus riche et le plus coloré
Et pourtant il est fin, vif, délicat, ambré.
Quand il est dépouillé de son tannin par l'âge,
D'oenanthine et d'alcool c'est un noble assemblage.

Vous voyez près d'ici le château de Lagrange,
Quatrième d'abord, une opulente main,
Pour un titre plus haut, changea son parchemin.

Pichon de Longueville, en face de Latour,
Est élégant, musqué comme un homme de cour.
Dans son parfum, son ton, enfin dans tout son être,

Il a l'étincelant éclat d'un petit-maître:
Et, quoiqu'il soit léger, coquet et sémillant
Son esprit est solide autant qu'il est brillant.

Inclinez votre front, fléchissez les genoux,
Amis, Château-Margaux s'élève devant nous!
Voilà l'un des trois rois, l'un des trois dieux du monde!
Quand de ses feux d'été le soleil nous inonde.

Tutti questi vini dopo tre anni di botte e una buona chiarificazione coll'albume d'uovo, sogliono raggiungere il massimo della loro forza epicureica ad otto o dieci anni di vita. Possono avere anche una lunga e robusta virilità e una vecchiaja onorevolissima e serena; ma nell'apprezzare un vino troppo vecchio vi è quasi sempre maggior venerazione che voluttà; più rispetto che gusto.

Oggi per mezzo della ferrovia si accumulano nel Bordelese grandi quantità di uve che vengono dal Rodano, dall'Herault e da altre contrade vinicole, e servono anch'esse a far del vino eccellente e che passa in commercio con un falso battesimo. Molte case di Olanda, del Belgio e di Amburgo sogliono comperare l'uva di Bordeaux ancor sulla vigna o il mosto appena fermentato e che si possa conservare intatto fino alla primavera. Una volta poi che il materiale grezzo del vino si trova a Rotterdam o ad Amsterdam, l'industria enologica si perde nelle profonde viscere delle cantine olandesi; perchè convien ricordare che in quel paese di *gin* si ama assai il buon vino, e Shaw sentì ripetere una canzone in

lode del vino che gli Olandesi cantavano al bivacco delle guerre napoleoniche, e che gli ripeteva un vecchio ufficiale più che ottuagenario:

Ons Katrijntje is malade,
En dat van Zes flesjes Wijn,
Doctor Markus haar beziende,
Varbied haar den drank van Wijn.
Wijn, Wijn, Wijn, Wijn, Wijn.
En geft haar bittere medicijn.

Loop gij voort al naar St. Velten,
Met uwe bittere medicijn,
Ik will drinken van de vode,
En niet uwe bittere medicijn,
Wijn, Wijn, Wijn, Wijn, Wijn.
En niet uwe bittere medicijn.

Wijn te drinken is mijn leven,
Het zal ook mijn einde zijn.
Kom ik van den Wijn te sterven,
Wat zal dan mijn grafschrist zijn,
Wijn, Wijn, Wijn, Wijn, Wijn.
Dat zal mijn grafschrift zijn.

Die hieronder legt begraven,
Heeft geleft juist als een Zwijn,
Is gestorven als een Varken,
Waarom zal dit zijn grafschrift zijn.
Wijn, Wijn, Wijn, Wijn, Wijn.

In de Kelder, ondes't Kraantje,
Daar zal mijn begraafplaats zijn;
Komt er dan wat uit te lekken,

Dat zal tot Verkwikking strekken;
Wijn, Wijn Wijn, Wijn, Wijn.
Dat zal tot Verkwikking zijn.

I vini bianchi di Bordeaux son degni fratelli dei rossi e principe fra tutti è l'Yquem, che alla sua volta è il re di tutti i Sauternes.

Là, les vins les plus fins de Sauterne et de Bommes
Vont aux nobles chasseurs prodiguer leurs aromes.
Le vénerable Yquem paraît au premier rang;
Yquem, si savoureux, si limpide et si blanc,
Qui porte le cachet de sa noble origine,
Et brille, transparent, comme une aigue marine.

Dopo il Château Yquem, che fa classe da sè, abbiamo fra i *premiers crûs* dei vini bianchi bordelesi La Tour Blanche (Bommes), Peyraguey (Bommes), Vigneau (Bommes), Suduiraut (Preignac), Coutet (Barsac), Climens (Barsac), Bayle (Sauternes), Rieusec (Sauternes), Rabeaud (Bommes), e fra i *deuxièmes crûs:* Mirat (Barsac), Doisy (Barsac), Peixoto (Bommès), D'Arche (Sauternes), Filhot (Sauternes), Broustet-Nérac (Barsac), Caillou (Barsac), Suau (Barsac), Malle (Preignac), Romer (Preignac), Lamothe (Sauternes).

Nel Medio Evo l'Inghilterra non beveva che vini francesi e più precisamente bordelesi, ai quali si aggiungeva piccola quantità dei vini più ricchi della Grecia e delle coste del Mediterraneo, anche questi introdotti però nel tempo della Crociata. Fin dal secolo XIV più di 200 navi salpavano da Francia per l'Inghilterra cariche di vino.

Il prof. Michel, interrogato sull'antichità della coltura della vigna a Bordeaux, rispose: « La partie la plus ancienne des Rôles gascons est muette sur ce que nous voudrions savoir; mais les registres des douanes de Bordeaux et de Libourne, dressés au commencement du XIV siècle et conservés au *Public Record Office*, nous montre les navires anglais complétant leur chargement à Castillon, à Macon, à Margaux, et autres points du Médoc, ce qui annonce bien que ce *sauvage et inculte pays* ne l'était pas autant que l'on a voulu le dire, et que ses vignobles ne datent point d'hier. Comme nouvelle preuve à l'appui, on peut encore citer un acte publié par Reymer, dans lequel il est fait mention des vignes de Margaux en 1399, bien près de l'époque ou le Médoc était présentè à Henri IV, roi d'Angleterre, come abondant en vivres.

« D'autres curieux me demandent aussi la raison du nom particulier que nos vins ont reçu des Anglais, qui les appellent *claret.* Voici en deux mots ma réponse, en attendant que je sois en position de l'appuyer par des preuves positives. Au moyen âge, on donnait le nom de *claré* à une boisson préparée comme il s'en consomme encore chez nos voisins, et les vins de Bordeaux reçurent le nom come ils avaient reçu la preparation . . . . . »

I vini di Bordeaux vanno trattati con tutte le squisite maniere che esigono il loro merito e la loro alta posizione sociale. Ecco formulati questi riguardi da un profondo enologo di Bordeaux.

La bontà del vino non vuol essere giudicata al suo arrivo, perchè il viaggio ne altera il gusto.

Se la botte è incassata, toglietela dalla cassa.

Ponete la botte nella cantina, in modo che il cocchiume rimanga su di un fianco, e quindi coperto dal vino non permetta l'introduzione dell'aria.

Non assaggiate troppo spesso.

Dopo il riposo di circa un mese, mettetelo in bottiglie ben nette.

Non movete la botte onde il fondo non si mescoli al vino.

I turaccioli devono essere nuovi, di ottima qualità e forzati nelle bottiglie.

Con queste precauzioni il vino non diverrà mai acido.

Usate soltanto della miglior ceralacca; la comune ha sempre un cattivo odore che viene spesso comunicato al turacciolo e quindi al vino.

Quando lo svuotamento della botte è quasi compiuto, sollevatela adagino onde rendere il meno torbido possibile l'ultima parte del vino.

Separate le ultime bottiglie dalle altre, perchè il loro vino è di qualità inferiore, e le bottiglie devono essere coricate e in una cantina asciutta.

Si deve usare grande attenzione, perchè il vino non sia imbottigliato finchè non si trovi in ottime condizioni, e l'operazione vuol essere fatta quando il tempo è bello.

Sebbene il vino possa beversi appena imbottigliato, non diventa ottimo che dopo alcuni mesi.

Avviene spesso che una casa che ha ricevuto dei nostri vini in lotti, dopo qualche tempo ne domandi

dell'eguale; ma se il primo vino è ancora nella botte, si troverà identico al secondo; ma se quello fosse stato imbottigliato, lo si troverà superiore al secondo per la ragione che i vini di Bordeaux migliorano assai più in vetro che in legno.

Quando si vuol bevere una buona bottiglia, deve aver riposato per un mese almeno, deve esser aperta senza scosse e vuol essere decantata in un' altra bottiglia prima di esser bevuta, onde il deposito non guasti l'aroma del vino.

Siccome i vini bordelesi formano la parte principale del vino francese che vien bevuto in Inghilterra, sarà bene di dare in questo luogo le cifre che si riferiscono al consumo dei vini francesi in confronto di tutti gli altri.

Nel	1831	consumo	254,366	galloni,	cioè	4,09 % di tutto il vino.
»	1841	»	353,470	»		5,72 »
»	1851	»	447,566	»		7,12 »
»	1859	»	695,913	»		9,60 »
»	1860	»	1,125,599	»		15,30 »
»	1861	»	2,227,662	»		20,65 »
»	1862	»	1,900,344	»		19,38 »
»	1863	»	1,939,555	»		18,51 »

Vini di Borgogna. — I dipartimenti francesi di Yonne, Côte d'Or, e Saône et Loire, son paesi benedetti, perchè quasi in ogni palmo di terra danno un vino diverso, ma sempre delizioso, e che appar-

tiene alla nobile famiglia di Borgogna, la quale può dirsi che abbia il suo cuore a Màcon. È qui dove tra i vini principeschi avete i bei nomi di Richebourg, di Romanée-Conti, di Montrachet, di Meursault; tra i nobilissimi, ma pur secondi ai primi, avete i Volnay, i Pommard, i Chablis, i Pouilly, i Tonnere; e fra il mezzo ceto avete poi gli Auxerre, gli Epineul, i Maligny e i Fontenay.

I vini di Borgogna in generale piacciono più dei Bordeaux, che per molti riescono troppo austeri: aggiungete che nel popolo dei vini bordelesi vi ha una vera feccia, una plebe acida e rabbiosa; mentre fin nell'ultimo popolano dei Borgognoni voi trovate la stampa d'una razza nobile; trovate sempre un lontano ricordo di quel rosso brillante, di quel delizioso aroma così morbido, così vellutato, così soave che caratterizza i più alti rampolli di questa nobilissima famiglia.

La vigna di Clos-Vougéot è così celebre per i suoi vini che mi si assicura che quando un reggimento vi passa accanto, le presenta le armi. Quel che è certo si è che è circondata per ogni lato da un alto muro; per cui i ladri campestri indarno desiderano quelle uve privilegiate. Chambertin è di poco meno celebre del Clos-Vougéot; ma non dà che 150 botti di vino all'anno, mentre in commercio molti vini borgognoni usurpano il nome di Chambertin.

Convien ricordare che in Francia quasi tutti i vini rossi da tavola, che sono di una decente bontà, si chiamano Beaujolais o Petit-Bordeaux; così come i vini bianchi dello stesso valore si chiamano Châblis.

I vini bianchi di Borgogna, che sono più conosciuti in commercio sono i Mâcon, i Pouilly, i Chablis, i Meursault, i Chevalier-Montrachet, i Montrachet-ainé, i Volnay, i Nuits, ecc.

Quando Shaw visita una cantina, per studiarne i vini, si cava di tasca il suo portafogli e prende al volo delle note che sono curiosissime; eccone alcune che si riferiscono ai vini di Borgogna:

Rossi.

N.° 868. Chambolle del 1859 — *truly fine high character.*

» 665. Chambertin, 1858 — *exceedingly fine.*

» 731. Clos-Vougeôt, 1858 — *very fine, but not equal to the Romanèe.*

» 1. Moulin à vent, 1858 — *capital great flavour.*

» 942. Beaune, 1858 — *first growth, high flavour, much body, fine.*

» 716. La Tache, 1858 — *superb for flavour and quality.*

Bianchi.

N.° 786. Chevalier-Montrachet, 1858 — *very fine, but too young.*

» 787. Montrachet-Aîné, 1858 — *immense price, an amazing high powerful fine flavour, with great full richness. I am assured that when it has been four or five years in bottle, it will be wonderfully fine.*

Romanèe, 1857 — *perfection.*

La Tache, 1859 — *splendid.*

Volnay, 1854 — *too old.*

I vini di Hermitage, senz'avere l'aroma nè del Bourdeaux, nè del Borgogna, hanno il vantaggio di essere più aspri, e di resistere meglio di quelli ai guasti del tempo. È usato per dar colore al Bordeaux, ma i palati delicati, squisiti ed educati non si lasciano ingannare da queste sofisticazioni.

Fra i vini del mezzodì della Francia van celebrati quello di S. George a quattro o cinque miglia da Montpellier e il delicato Châteauneuf du Pape, presso Avignone. Sono pur ottimi i vini di Tavel, di Roquemaure, di Lédénon, di S. Gille (bianco), di Laudun e di Cavissor, tutti della Linguadoca.

Cette si può credere una sola osteria; tanti vi sono i negozianti di vino, i quali or sono appena cinque o sei anni sommavano a 204, e van sempre crescendo. Questa piccola città francese ha una brutta fama per l'adulterazione dei vini, ma in quest'accusa vi ha anche un po' di calunnia. Così è favoloso il racconto che vi si fa, che un mercante di Cette, che riceva alle nove del mattino una commissione di 50 barili di Oporto e altrettanti di Sherry e di Bordeaux, li prepara, senz'averli, per le quattro pomeridiane. Anche Marsiglia divide con Cette la stessa mala fama.

Celebratissimi in tutto il mondo sono i vini dolci, bianchi e profumati di Frontignan e di Lunel, e l'olimpico di Maraussan. Anche tutti i dintorni di Toulon, di Avignone e di Nîmes, dove avete colline calcaree o vulcaniche, avete sempre buon vino; nè dovete dimenticare il delizioso vino liquore di Rivesaltes.

In tutto il mezzodì della Francia si fa del vino, ma la maggior parte vien bevuta o venduta nel primo anno per lasciar vuota la botte alla raccolta che si aspetta; e si pone piccola cura nel fabbricarlo. Ciò non impedisce, che alcuni proprietarii ne facciano di squisito, ma esso muore ignorato come un genio incompreso, senza lasciare il suo nome alla storia.

La prima gloria enologica della Francia è lo Champagne, un vero vino di creazione umana, dacchè l'arte somma con cui è fabbricato, ha saputo fornire al palato e all'ebbrezza un nuovo mondo di pizzicanti voluttà e di una fugace e briosissima allegria.

Nelle campagne mollemente ondulate che stanno intorno a Rheims, crescono le uve destinate alle glorie dello Champagne.

Le uve si comprimono sei volte, separando il mosto delle prime tre compressioni dalle ultime, che danno un vino molto inferiore, ma che rinforzato dall'alcool è spesso preferito in Inghilterra. Il mosto dopo 15 o 20 ore di fermentazione si porta nelle botti, dove continua una fermentazione che poco a poco lo va chiarificando. Un tempo il Champagne era fatto sempre coll'uva di una sola vigna, ma da qualche anno si è trovato che la miscela di molte uve diverse raffinava assai il prodotto. Eccovi infatti alcune miscele che diedero vini squisitissimi nel 1857 e 1858.

1. Uve nere di Verzenay		16	barili (hogshead)
» » di Ay		16	»
» bianche di Cramant e Avize		18	»
		50[1]	

2. Uve	nere di	Verzenay	5	barili
»	»	Bouzy	5	»
»	»	Chigny	2 1/2	»
»	»	Ay	5	»
»	»	Champillon. . . .	2 1/2	»
»	»	Pierry	5	»
»	»	Vertus	5	»
»	bianche di	Cramant e Avize	10	»
»	»	Mesnil	5	»
»	»	Chouilly	2 1/2	»
»	»	Crayons de S. Mart.	2 1/2	»
			50	

In generale lo Champagne si fa con due terzi di uva rossa e un terzo di uva bianca: dalla prima riceve il corpo e la forza, dalla seconda la ricchezza, la delicatezza e il *bouquet*.

I vini di Champagne si imbottigliano in marzo, e quest'operazione è importantissima, perchè da essa dipende la brillante effervescenza e la perdita maggiore o minore di bottiglie che scoppiano per l'eccessivo sviluppo dell'acido carbonico. Si adopera un

[1] Questa quantità suol dare 1200 dozzine di bottiglie.

glucoenometro, onde assaggiare i vini; e l'esperienza ha insegnato che conviene aggiungere tanto zucchero candido che li porti ad una densità di 13° o 14°. Una volta si aveva in alcune cantine una rottura di bottiglie del 60 e del 70 per cento; ora la scelta del vetro e il perfezionamento dell'arte hanno ridotto questa cifra disastrosa dal 6 al 10 per cento. È vero che in alcuni anni di uve molto dolci si mette del ghiaccio nella cantina, per rinfrescarne la temperatura, e in alcuni luoghi la cantina stessa è una ghiacciaja. Ad onta di questo, appena il vino imprigionato incomincia a protestare contro il duro carcere, si sentono nel profondo della cantina detonazioni più o meno ripetute; e gli operaj che vanno a visitare la cantina e ad esaminare le bottiglie da vicino, portano maschere di filo di ferro per difendere la faccia dai proiettili vitrei che potrebbero ferirli.

Il vino imbottigliato in marzo suole aver compiuto la sua fermentazione in ottobre; e allora è un vino greggio che non può esser bevuto ancora, ma che spesso si vende ai grossi negozianti, che lo ingentiliscono e lo rinforzano alla loro maniera. Altre volte il proprietario lo mantiene in quello stato di selvaggia rozzezza, finchè il compratore gli abbia egli stesso indicato come lo desidera. L'operazione di raffinamento che subisce lo Champagne è descritto in tutti i libri di enologia; e non è qui il luogo di parlarne per filo e per segno. Si tratta di sbarazzare le bottiglie dal deposito, raccogliendolo tutto nel collo delle bottiglie capovolte; si tratta di aggiungere zucchero candido e anche co-

gnac al vino e di rinchiuderlo una seconda volta in più duro carcere, da cui non uscirà che per le glorie effervescenti del futuro.

Le bottiglie devono essere tenute sempre orizzontali, onde il turacciolo rimanga sempre bagnato e quindi, gonfiandosi, non lasci sfuggire l'acido carbonico e l'aroma.

Il buon Champagne conservasi per molti giorni, anche dopo averne bevuto mezza bottiglia, purchè lo si chiuda di nuovo con un buon turacciolo. Il buon Champagne deve avere almeno cinque anni di vita e continua a migliorare fino a dieci anni, benchè i volgari bevitori non amino vino troppo vecchio; perchè il turacciolo non fa il suo salto brillante e la sua detonazione, e perchè più è antico e minore è la sua effervescenza.

Lo Champagne vuol esser bevuto freddo, e non solo fresco; ma il migliore è quello che esce da una cantina freddissima e che non ha bisogno del soccorso del ghiaccio. Quando la cantina non è fredda abbastanza, lo Champagne deve essere messo per 10 minuti nel ghiaccio e non più. Un troppo lungo raffreddamento diminuisce l'aroma o lo nasconde alle papille del palato, che devono essere abbastanza sensibili per apprezzare tutti i sapori divini che cela nel suo profondo un buon Champagne. Barbara cosa è gettare il ghiaccio nello stesso vino!

Lo Champagne è divenuto nel nostro secolo il vino di lusso che non deve mancare ai lieti conviti nè ai pranzi sontuosi, dacchè lo schioppettio petulante dei suoi turaccioli, e la vulcanica effervescenza, e la letizia rapida e chiacchierina che dif-

fonde intorno a sè lo fanno preziosissimo e desideratissimo. Nessun vino esalta più rapidamente gli individui nervosi, specialmente le signore, che lo Champagne; e la nebbia fantastica e iridescente che avvolge uomini e cose intorno agli spumeggianti calici del vino di Rheims fa dimenticare per pochi istanti le amarezze della vita, e ci fa vedere più roseo l'avvenire. Aveva ragione Amaury de Cazanove di cantare lo Champagne in questi versi.

Que le vieillard cherche un reste de vie
  Dans le Bordeaux qui réchauffe les sens,
Pour charmer ses banquets la Jeunesse n'envie
  Que le Champagne aux flots resplendissants.

Auprés de lui qu'est cette liqueur blonde
  Du vieux Falerne au reflet si vermeil?
Notre Champagne a fait le tour du monde
  A nos drapeaux victorieux pareil;
Il est, joyeux, sous la mousse qui tremble,
                Et semble
Dans le cristal, un rayon du soleil!

Invoque-le, Poète, dont la lyre
  Devient rebelle, et ne rend plus de sons!
Ce vin inspirateur te versant le délire
  Fera gaiment pétiller tes chansons!
Auprès de lui la Muse est inféconde,
  Phæbus n'est bon qu'à donner du sommeil.
Notre Champagne a fait le tour du monde

A nos drapeaux victorieux pareil;
Il rit joyeux, sous la mousse qui tremble,
Et semble
Dans le crystal un rayon de soleil!

Vous, froids Anglais, qui vantez notre France,
Et ses enfants au rire toujours prêts,
Avez vous soif d'amour, de gaîté, d'espérance,
Buvez, buvez! et vous rirez après!
Et vous verrez les brouillards de votre onde
Fuir dans les cieux en nuage vermeil.
Notre Champagne a fait le tour du monde
A nos drapeaux victorieux pareil:
Il rit joyeux, sous la mousse qui tremble,
Et semble
Dans le crystal un rayon de soleil!

Il famoso Sillery è così chiamato dal nome di un villaggio posto ai piedi di una schiera di colli, chiamati la Montagne, a poche miglia da Reims. Non è ora che una vigna di 100 acri, ma coltivata mirabilmente dalla vedova d'un maresciallo D'Estrées, che aveva magnifiche cantine nel suo Château-Sillery. Essa comperava ai vicini le loro uve migliori e faceva del vino soprannaturale. Ora, passata la vigna ad altra proprietà, dà vini eccellenti o mediocri, secondo chi li fabbrica; mentre sulla Montagna abbiamo sempre le famosissime vigne di Verzenay, Muilly e Bouzy.

Il *Sillery sec non mousseux*, vino da palati principeschi e da borse rodschildiane si prepara la-

sciando nella botte il vino migliore di Champagne per 16 mesi e nella parte più fresca della cantina, poi lo si imbottiglia e non lo si beve che otto o dieci anni dopo.

Lo Champagne è incoloro, perchè non fermenta col mosto la fiocine dell'uva che dà il colore al vino. La varietà color *ambra* è per lo più colorita col *fismes*, che è un decotto di bacche di sambuco e cremor tartaro. Il Champagne *rosé* o *rosso* è colorito con maggior dose di *fismes* o con un po' di mosto colorito.

Il commercio dello Champagne ha creato grandi ricchezze ed è in continuo aumento, come può vedersi dalla seguente tabella:

COMMERCIO DEI VINI DI CHAMPAGNE
dal 1° aprile 1844 al 1° aprile 1863.

Anni	Bottiglie esistenti nei fondi dei negozianti all'ingrosso	Bottiglie mandate all'estero	Bottiglie vendute in Francia a negozianti e consumatori	Vendita Totale in Francia e all'estero
1844-45	23,285,818	4,380,214	2,255,438	6,635,652
1845-46	22,847,971	4,505,308	2,510,605	7,015,913
1846-47	18,815,367	4,711,915	2,355,366	7,067,281
1847-48	23,122,994	4,859,625	2,092,571	6,952,196
1848-49	21,290,185	5,686,484	1,473,966	7,160,450
1849-50	20,499,192	5,001,044	1,705,755	6,706,779
1850-51	20,444,915	5,866,971	2,122,569	7,989,540
1851-52	21,905,479	5,957,552	2,162,880	8,120,432
1852-53	19,376,967	6,355,574	2,385,217	8,740,790
1853-54	17,757,769	7,878,320	2,528,719	10,407,039
1854-55	20,922,959	6,895,773	2,452,743	9,348,516
1855-56	15,937,141	7,137,001	2,562,039	9,699,040
1856-57	15,222,294	8,790,198	2,468,818	10,959,016
1857-58	21,628,778	7,368,310	2,421,454	9,789,764
1858-59	28,328,251	7,666,633	2,805,416	10,472,049
1859-60	35,648,124	8,265,395	3,039,621	11,305,016
1860-61	30,225,260	8,788,223	2,697,508	11,185,731
1861-62	30,254,291	6,904,915	2,592,875	9,497,790
1862-63	28,013,189	7,937,836	2,767,371	10,705,207
1863-64	28,466,675	9,851,138	2,934,996	12,786,134

Quante ore di voluttà e di libertinaggio; quanto spirito di attici sali e quanto tanfo d'orgia; quanta lussuria e quanta fantasia; quanta felicità e quanti rimorsi in questi milioni di bottiglie! Se ognuna potesse contare le sue vicende, quante belle pagine per la storia morale dell'uomo!

VINI DEL RENO E DELLA MOSELLA.

L'industria dei vini del Reno è coltivata con vero amore, con una specie di orgoglio nazionale; con un profumo di poesia che si scorge dall'affetto con cui si lavora la vigna, fino al bicchiere rosso o verde con cui si sorbilla l'aureo liquore; frutto di tante fatiche e di tante carezze.

La vendemmia si fa in molti luoghi in tre periodi diversi, onde aver sempre uva perfettamente matura; e si va a tale esagerazione a questo riguardo che spesso si espone l'uva ai primi rabbuffi invernali e perfino al gelo. La prima raccolta è la più scelta; è l'*Auslere* dei tedeschi, e di quest'essenza alcuni proprietarii fanno una nuova quintessenza coobatissima, *cavando il sottil dal sottile*, come avrebbe detto il nostro Redi. Son per lo più fanciulli e donne che attendono alla vendemmia, e fanciulli son pure quelli che schiacciano l'uva, che si rompe anche con grossi cilindri di legno.

I vini del Reno sono fra i più variabili e capricciosi che si conoscano. A Rüdesheim, a Geisenheim e a Johannisberg vi sono vini che portano lo stesso nome, e che valgono uno o valgono dodici; così come una stessa collina dà nel suo versante settentrionale un vino comune e nel meridionale un vino squisitissimo. E in alcuni anni il vino riesce tale in una contrada che non può essere bevuto che dagli abitanti del luogo; mentre in anni migliori lo stesso vino può raggiungere prezzi favolosi.

Il paese più celebre per i suoi vini è il così detto Rheingau, sulla sponda destra del Reno fra Walluf e Lorch. È una zona che non ha che otto miglia in larghezza e 25 in lunghezza. Sono colline talvolta lavorate a *ronchi* come fra noi. Vi si coltivano quasi dapertutto viti di Riesling; ma vi si raccoglie anche molta uva di Oestreicher, Kleinberger e Kleb-Roth. Nel centro del Rheingau, quasi diamante della corona, poggia il castello di Johannisberg, dato in dono al Principe di Metternich dall'imperatore d'Austria, e dove si produce l'ottimo fra i vini del Reno e uno degli ottimi di tutto il mondo. Il prodotto annuo non è che di 320 a 400 *aum*, benchè in Europa se ne venda sotto il suo nome una quantità molto maggiore. Si può comperarlo nello stesso castello al prezzo di L. 25 alla bottiglia; ma ve ne ha a 5 lire, benchè fatto anch'esso con uva di Johannisberg.

Eguale in fama al Johannisberg è lo Steinberg, che si raccoglie fra Hattenheim e Erbach. Questa magnifica vigna fu un tempo del Monastero di Eber-

bach, ed ora appartiene al duca di Nassau. Lo Steinberg ha il vantaggio di prodursi in quantità doppia di quella del vino metternichiano.

La più bella e più grandiosa vigna del Reno è quella di Rüdesheimer Berg. Distilla vini deliziosi e così ne dà di nobilissimi la vigna di Geisenheimer Rothenberg. Anche il vino di Marcobrunner è di aulica perfezione, e così dicasi dell'Hocheimer, il quale è pure fra i vini del Reno, benchè il villaggio che porta quel nome si trovi sul Meno. Gli Inglesi chiamano tutto il vino del Reno col nome di Hock; parola che deriva forse da Hochheim. Ingelheim dà vini rossi scarsi e squisiti, e quindi carissimi. I principali distretti vinicoli del Rheingau si possono ridurre a questi: Rüdesheim, Geisenheim, Winkel, Mittelheim, Oestrich, Hallgarten, Hattenheim, Erbach, Eltville, Assmannhausen e Lorch.

Il Palatinato o il Reinhessen sulla riva sinistra del Reno dà una quantità doppia di vino del Reingau; ma son tutti vini del Reno di second'ordine; e buoni anch'essi, dacchè in quel paese fortunato anche il vino di terzo rango, anche l'ultima plebe vinosa è di buona razza. Citerò fra i vini del Rheinhessen quelli di Nierstein, di Oppenheim, di Bodenheim, di Laubenheim e di Scharlachberg presso Bingen.

La Baviera Renana dà pure buoni vini, ma che non appartengono mai alla più alta aristocrazia. I principali distretti viniferi di quel paese sono Deidesheim, Dürkheim, Forst, Wachenheim e Ungstein. Presso Würzburg avete i vini di Stein o di Leisten.

La regione vinifera della Mosella si estende da Coblentz a Trèves, a cui si aggiunge anche una piccola zona al disopra di Trèves, sulla Saar, che si chiama Saarwein-Land. Il vino della Mosella è creduto il più antico fra i vini tedeschi; ha un color giallo verdastro; è semi-profumato, opportunissimo nei più caldi giorni dell'estate. In commercio si vende spesso sotto il nome di Mosella il vino del Palatinato, che costa meno.

Tutti hanno udito parlare dei *dodici apostoli di Brema*, i quali non erano che dodici grandi botti, che contenevano il migliore e più antico vino del Reno. Shaw assicura che quarant'anni or sono la città di Brema annunziò che tutto quanto il vino dei dodici apostoli era in vendita, e lo stesso autore si ricorda di averne bevuto, trovandolo anche assai mediocre. Eppure pochi anni or sono si pubblicava in tutti i giornali della Germania una storia della cantina di Brema, *la più famosa cantina delle cantine tedesche;* dove, fra le altre cose, era detto che in un dipartimento di quel sotterraneo tesoro, detto la Rosa, si conservava il *Rosenwein*, vecchio di due secoli e mezzo: « La cantina contiene inoltre sei grandi botti di Johannisberg e sei di Hochheimer, che rimontano al 1624. In un altro compartimento si trovano i famosi dodici apostoli, che contengono vini non meno preziosi, ma non così antichi come i primi. Quando si spillano dalla botte *principe* alcune bottiglie di Rosenwein, vi si sostituisce altrettanto vino degli apostoli, e questo si rimpiazza con altri vini ottimi, ma più giovani; per cui tutte le botti sono

sempre tenute piene. Una sola bottiglia di Rosenwein rappresenta oggi un immenso valore. Una botte di vino della capacità di 1000 bottiglie costava, nel 1624, 1200 lire. Calcolando gli interessi composti più le spese di cantinaggio, una bottiglia di quel vino costa oggi 10,895,232 lire, e un bicchiere o un'ottava parte della bottiglia 1,361904 lire. Il vino di Rosenwein e quello degli Apostoli non si vèndono che ai cittadini di Brema. I soli borgomastri della città hanno licenza di cavarne alcune bottiglie e di mandarle in dono ai sovrani. Un cittadino di Brema può averne una bottiglia per 20 lire, dietro certificato del medico curante e col consenso del Consiglio Comunale. Anche un povero di Brema può ottenerlo gratuitamente, pur che adempia alcune formalità. Un cittadino ha pure il diritto di chiederne una bottiglia, quando riceva come ospite qualche celebre personaggio. La città di Brema mandava sempre a Goethe nel suo giorno natalizio una bottiglia di Rosenwein. »

Il vino del Reno è sempre profumato, leggero, esilarante, uno dei più digeribili che si conoscano. Nella mia prima giovinezza mi ricordo di averne bevuto dopo pranzo io solo cinque piccole bottiglie, incominciando dal Nierstein e gradatamente ascendendo al Rüdesheim, all'Hochheimer e allo Steinberg, e di non aver provato altro che una più lieta facondia e una leggera debolezza nelle gambe. Mentre assaporava quei nettari in bicchieri prima bianchi, poi verdi, poi rossi a piede verde, chiacchierava di scienza e di letteratura, e scriveva molte lettere.

Di pochi vini credo che si possa più impunemente abusare che di quei del Reno. Essi hanno ispirato alcune fra le più belle poesie della letteratura tedesca; e di certo hanno influito anch'essi al suo splendido colorito. Basta rammentare che Goethe beveva quasi sempre fin quattro e cinque bottiglie al giorno dei migliori vini renani. Vedete in questi versi, se si possa dare una più felice trasformazione delle forze, di quella che avviene degli eteri del Reno in poesia:

NELLA FRESCA CANTINA.

Im kühlen Keller sitz ich hier, auf einem Fass voll Reben,
Bin frohen Muth's und lasse mir vom Allerbesten geben,
Der Küper zieht den Heber voll, gehorsam meinem Winke,
Reicht mir das Glas, ich halt's empor, und trinke, trinke, trinke.
Mich plagt ein Dämon, Durst genannt, doch um ihn zu ver-[scheuchen,
Nehm ich mein Deckelglas zur Hand und lass' mir Rheinwein [reichen.
Die ganze Welt erscheint mir nun in rosenrother Schminke;
Ich könnte Niemand Leides thun, ich trinke, trinke, trinke,
Allein mein Durst vermehrt sich nur bei jedem vollen Becher,
Dies ist die leidige Natur der echten Rheinweinzecher!
Doch tröst ich mich, wenn ich zuletzt vom Fass zu Boden sinke,
Ich habe keine Pflicht verletzt, ich trinke, trinke, trinke.

Vedete quanto sien belli questi versi, nei quali è descritto il moto di circolazione del vino; dall'uva, nella tina, nella botte, nella bottiglia, nel bicchiere, nella gola, nel sangue, nella poesia che cade in rugiada dal cielo e ridiventa vino:

KREISLAUF DES WEIN'S.

Aus der Traube in die Tonne,
Aus der Tonne in das Fass,
Aus dem Fasse, dann, o Wonne,
In die Flasche und in's Glas.
Aus dem Glase in die Kehle,
Aus der Kehle in dem Schlund,
Und als Blut dann in die Seele,
Und als Wort dann in den Mund.
Aus dem Worte etwas später
Formt sich ein begeisternd Lied,
Das durch Wolken in den Aether
Mit dem Menschen Jubel zieht.
Und im nächsten Frühling wieder
Fallen diese Lieder fein,
Dann als Thau auf Reben nieder,
Und sie werden wieder Wein!

È famosa in tutta la Germania questa canzone in lode del vino del Reno:

RHEINWEINLIED.

Bekränzt mit Laub der lieben vollen Becher,
Und trinkt ihn fröhlich leer!
In ganz Europa, ihr Herren Zecher,
Ist solch ein Wein nicht mehr!

Er kommt nicht her aus Ungarn, noch aus Polen,
Noch wo man frankmänn'sch spricht!
Da mag Sanct Veit, der Ritter, Wein sich holen
Wir holen ihn da nicht.

Wie wär er sonst so edel, wäre stille
  Und doch voll Kraft und Muth!
Ihn bringt das Vaterland aus seiner Fülle
  Wie wär'er sonst so gut!

Er wächst nicht überall im deutschen Reiche
  Und viele Berge, hört,
Sind wie die weiland Kreter, faule Bäuche,
  Und nicht der Stelle werth.

Thüringens Berger, zum Exempel, bringen
  Gewächs, sieht aus wie Wein.
Ist's aber nicht; man kann dabei nicht singen,
  Dabei nicht fröhlich sein.

Im Erzgebirge dürft ihr auch nicht suchen,
  Wenn Wein ihr finden wollt.
Das bringt nur Silbererz und Kobaltkuchen
  Und etwas Lausegold.

Der Blocksberg ist der lange Herr Philister,
  Er macht nur Wind, wie der:
D'rum tanzen auch der Kuckuk und sein Küster
  Auf ihm die Kreuz und Quer.

Am Rhein, am Rhein da wachsen unsre Reben,
  Gesegnet sei der Rhein!
Da wachsen sie am Ufer hin, und geben
  Uns diesen Labewein!

So trinkt, so trinkt, und lasst uns allé Wege
  Uns freu'n und fröhlich sein!
Und wüssten wir wo jemand traurig läge
  Wir gäben ihm den Wein.

Un vero buongustajo di vino del Reno non lo beverà mai in un bicchiere comune, e, secondo il valore e l'età del vino vorrà avere un *gläschen* verde o rosso o bianco. So di un signore, che invitato spesso a tavola da un arciduca austriaco, si indispettiva assai di vedersi mescere il vino del Reno in calici comuni; e a tanto giunse il suo dispetto da portarsi in tasca un *gläschen* verde, e di porlo sulla tavola, onde bere degnamente il nettare renano. Il bicchiere nazionale del Reno è cantato in una briosa canzone tedesca.

DAS GLÄSCHEN.

Ich nehm' mein Gläschen in die Hand
  Vive la Compagnia!
Und fahr damit in's Unterland,
  Vive la Compagnia!
Vive la, vive la, vive la va
  Vive la, vive la hopsassa
Vive la Compagnia!

Ich nehm' mein Gläschen wieder empor,
  Vive la Compagnia!
Und halt's an recht und linke Ohr
  Vive la Compagnia!
Vive, etc.

Ich setz mein Gläschen an den Mund,
  Vive la Compagnia!
Und trink'es aus bis auf den Grund,
  Vive la Compagnia, etc.

Dem Gläschen ist sein Recht gescheh'n,
Vive la Compagnia!
Was unten ist, muss oben steh'n,
Vive la Compagnia, etc.

—

Das Gläschen muss nun wanderen,
Vive la Compagnia!
Von einem Freund zun anderen,
Vive la Compagnia!
Vive la, vive la, vive la va,
Vive la, vive la hopsassa,
Vive la Compagnia!

—

E dalla poesia balzando alla statistica, ecco le cifre che dimostrano il consumo del vino del Reno in diverse epoche e in confronto del consumo di tutti gli altri vini presi insieme:

Nel	1831	consumo	57,888	galloni	cioè	0,93	%	degli altri vini
»	1841	»	55,242	»	»	0,87	»	
»	1851	»	58,957	»	»	0,94	»	
»	1859	»	125,408	»	»	1,72	»	
»	1860	»	222,725	»	»	3,3	»	
»	1861	»	345,047	»	»	3,20	»	
»	1862	»	316,440	»	»	3,22	»	
»	1863	»	321,485	»	»	3,06	»	

Per valutare esattamente il valore di queste cifre converrà ricordare che molto vino del Reno, che viene da Rotterdam imbarcato per l'Inghilterra, non è che una miscela di altri vini o un intingolo vinoso preparato in Olanda; a un dipresso come lo *sherry* che giunge a Londra da Hamburg.

VINI D'UNGHERIA.

Shaw pochi anni or sono calcolava a 360,000,000 di galloni la produzione vinosa dell'Ungheria, e sarebbe molto maggiore, se quel paese avesse più facili vie che conducessero i suoi prodotti al mare. Le varietà del vino ungherese sono infinite e se ne conoscono più di 600.

Il vino comune che si beve in Ungheria è quasi sempre mediocre e spesso cattivo, perchè pare che i contadini tendano più a farne molto che ad averlo buono. Szemere, ungherese e giudice competente di enologia, dice che tutti i vini del suo paese sono puri, naturali, genuini. Se i suoi compatriotti coltivano bene le vigne, ma fabbricano male il vino, egli dice però che la loro patriarcale onestà non lascia dir loro la più piccola menzogna, e si può affidarsi all'età, al battesimo, alla bontà di un vino che vi vende un proprietario ungherese. Il vino che vi si dà non è mai anacquato, non adulterato, non rinforzato coll'acquavite, esso è il genuino prodotto della terra, del sole e della rugiada. *Dio lo fa insieme a noi, non il chimico nè il droghiere.*

Anche quelli che ignorano la posizione geografica dell'Ungheria, sanno però che in un paese di questo nome vi è un vino che porta il nome di Tokay, e che è una specie di nettare degli Dei, di nettare imperiale, che solo principi e sovrani possono cen-

tellare. Nel catalogo dei vini che vi offre qualunque albergatore d'Europa, vi è in fondo, nel posto di onore, scritto anche il Tokay, con un prezzo favoloso, ma di certo meno favoloso del vino stesso, che forse brilla per la sua assenza nella cantina di chi lo offre agli avventori milionarii. Che se qualche eccentrico ospite lo domanda, avrà per risposta che la piccola partita di bottiglie che si aveva è finita; o, che è peggio ancora, vedrà offrirsi un vino bianco più o meno mediocre, ma che imbottigliato in vasi misteriosi e circondato da tante misteriose emozioni, sembrerà di certo ai nove decimi dei bevitori un vino *nec plus ultra*, una vera fenice del mondo vinifero.

Il Tokay, vino mitologico, ha una origine olimpica. Una volta viveva un nobile ungherese, il quale dopo aver raccolto nelle sue terre quante viti gloriose e famose potè avere da ogni parte d'Europa, mandò a chiamare il suo astrologo, e mostrandogli una vigna gli disse:

— Signor astrologo, datemi l'oroscopo di questa vigna: prospererà essa o no?

— Si, perfettamente.

— E il vino sarà buono?

— Eccellente.

— In quanti anni?

— In quattro anni, ma voi non ne beverete mai.

— Che cosa dite, o briccone? Morirò io forse prima di quel tempo?

— No, ma nei miei oroscopi io leggo che voi non beverete mai di questo vino.

Scorsi i quattro anni, il cantiniere portò al gen-

tiluomo di quel vino, e mentre questi stava per metterlo alle labbra, si ricordò delle predizioni dell'astrologo e mandò per lui.

— O pazzo, direte voi ancora che io non beverò di questo vino? Guardate questo bicchiere che sta nelle mie mani, ebbene, quando io l'avrò vuotato, vi farò frustare per i vostri falsi vaticinii.

— Vi è molto cammino ancora tra la coppa e le labbra; disse l'astrologo.

Appena aveva egli pronunciate queste parole che un servo, irrompendo nella camera, gridò: — Signor padrone, tutto è perduto, tutto è perduto! uno stuolo di cignali ha invaso la vigna; correte, correte! — Il gentiluomo, afferrando una lancia, corse ad incontrare il nemico, attaccò il più grosso cignale, ma questi saltò sopra di lui e lo sbranò, adempiendosi così la predizione dell'astrologo.

Ad onta di questa triste storia le vigne del Tokay continuarono a crescere, ed altri gentiluomini più fortunati continuarono a bere di quel vino, e, aggiunge il cronista, continuarono forse ad ubbriacarsi.

Questa è la poesia; vediamo ora la prosa. Il distretto vinifero che dà il Tokay ha forse un'area di 24 miglia quadrate, ed ha il suo nome dalla città dello stesso nome che si trova nel suo centro. Prima del 1848 in Ungheria nessuno, che non fosse ungherese, poteva possedere un palmo di terra ungherese, e lo stesso imperatore d'Austria non possedeva due vigne al Tokay che in qualità di successore di San Stefano; ma queste amministrate male davano uno dei peggiori vini di quel distretto, benchè il

nome di *Tokay imperiale* lo additásse al pubblico come un nettare insuperabile. Tutto il distretto era posseduto da cento proprietarii ungheresi, i quali si accontentavano di un palmo di terra per poi mettere nella cantina una bottiglia di Tokay e per poter avere un pretesto a recarsi colà nel tempo della vendemmia a farvi baldoria, e darvi splendide feste. Il prodotto medio annuo del Tokay era pochi anni or sono di 1,500,000 galloni, mentre il Tokay imperiale non giunge ai 50,000 galloni.

I proprietarii del Tokay lo bevono quasi tutto, e pochissimo ne rimane al commercio. Aggiungete questa circostanza che quel vino è giudicato in Ungheria come un potente ristoratore delle forze; per cui vien prescritto come preziosa medicina ai convalescenti. Di qui il suo prezzo favoloso. Quando fu venduta in Inghilterra la cantina di quel vecchio libertino che si chiamava il duca di Quensberry o semplicemente *il vecchio Q;* le bottiglie di Tokay furono vendute L. 2,500 alla dozzina.

Ho bevuto anch'io una volta la mia bottiglia di Tokay imperiale, e l'origine aulica poteva farmi credere di non essere stato canzonato; ma confesso che il suo aroma dolciastro non era olimpico.

Il vino di Meneses è giudicato eguale al Tokay; sono invece vini di secondo ordine quelli di Aedenburg, Rusth, SS. Gyorgy e Ofen. Fra noi si incomincia a consumare in carnevale del vino di Ungheria, che ci giunge in bottiglie più che gigantesche, mostruose; e quel cratere messo in mezzo ad una tavola affollata e chiassosa riesce un degno monumento gastronomico. Consiglio ai nostri mila-

nesi buongustai, che fanno ghirlanda intorno a quella piramide di Bacco, di cantare in coro il ditirambo ungherese di Fr. Hunak.

Gaudeamus igitur,
Hungari dum sumus!
Nam dat vinum copiosum,
Jam in uvis gloriosum,
Almus sol et humus.
Coelitus vindemia
Tollit vinitores:
Vinum vetus ebibemus;
Horno locum præparemus,
Clamant potatores.
Semiusti clausimus
Spatium æstatis;
Sed autumnus restaurabit
Debiles, et Bacchus dabit
Novam vim prostratis.
Gaudeamus igitur,
Hungari dum sumus!
Vino patrio et more,
Jubilantes uno ore:
Cætera sunt fumus.

VINI DI CRIMEA.

Anche la Russia ha del vino, e del buono. Sulla costa meridionale della Crimea il principe Woronzow possiede tre terre, dove suo padre con ingenti spese e infinito amore educò le viti più prelibate di Francia, di Spagna e di Germania. I vini che vi

si ottengono a Massandra, Aïdanil e Aloupka, tanto rossi come bianchi, son giudicati da Shaw molto squisiti e di un delicatissimo aroma. Si producono annualmente circa 5,000 galloni di vino rosso e altrettanto di bianco.

È interessante questo foglio distaccato dal portafogli di Shaw, e, dove egli, percorrendo l'Europa, notava le impressioni del suo palato finissimo e educatissimo.

1.° *Massandra, bianco del* 1857; *leggiero, morbido, fino, alto aroma.*

2.° *Aïdanil, bianco del* 1857; *più pieno del primo, vino finissimo, grande aroma.*

3.° *Massandra, bianco del* 1856; *eccessivamente fino, alto aroma.*

4.° *Aloupka, bianco del* 1856; *perfettissimo.*

5.° *Aïdanil, bianco del* 1856; *alquanto dolce, finissimo, delicato, alto aroma.*

6.° *Aloupka, rosso del* 1858; *di gran corpo in confronto col bianco, aroma fino, che sta fra il Borgogna ed il Bordeaux.*

7.° *Aloupka, rosso del* 1856; *di corpo pieno* (full body), *aromatico, ma aroma e sapore, come di vino mischiato.*

VINI SPAGNUOLI E PORTOGHESI.

Il vino di Xeres è uno tra i migliori vini di Spagna e del mondo, e l'Inghilterra, che ne consuma la parte maggiore e migliore, nel 63 dava il

43 per cento del consumo generale di vino al prediletto Sherry. Una volta, anzi, tutti i paesi del mondo andavano in Inghilterra a prendere tutto il loro Xeres; ma oggi invece lo si imbarca direttamente da Cadice per l'America, l'Australia, la Russia, ecc. Io stesso ne ho bevuto di eccellente in diversi paesi dell'America spagnuola, ed era venuto direttamente dalla madre patria.

Il distretto vinifero di Xeres e di Porto Santa Maria non è che di 25,000 acri, che danno circa 250,000 *butt* (eguale a 108 galloni) di vino all'anno; ma lo stesso terreno potrebbe dare un prodotto molto maggiore, se fosse dedicata alla vigna anche quella parte, dove oggi si seminano i cereali. Nella baia di Cadice si imbarca però molto vino bianco, che porta il nome di Xeres e che invece proviene da Malaga, o da altre parti della costa spagnuola, o dai paesi posti fra Xeres e San Lucar, o nei colli che stanno intorno a Cordova; senza parlare di tutto quel Xeres fabbricato coi vini bianchi e l'alcool e l'acqua e lo zucchero di tutto il mondo, e che portato a Cadice ne riparte poi per l'Inghilterra ed altri paesi colla patente netta.

I veri Xeres del commercio si distinguono dal loro colore, or bruni (*brown sherrys*) or dorati (*gold sherrys*), or pallidi (*pale sherrys*); e al diverso colore si associano diverse qualità di profumo e di gusto e una diversa età. Spesso però i Xeres buoni son coloriti con un pochino di mosto d'uva ridotto colla cottura a molta concentrazione.

Nei terreni leggermente sabbiosi, che stanno fra

Xeres e San Lucar sul Guadalquivir, si raccoglie il famosissimo *Manzanilla* (nome spagnuolo della camomilla) che sembra avere un leggero profumo di camomilla, e a cui pare che si aggiunga anche il fiore. È pur molto celebre l'*amontillado,* nome che deriva dalle parole *á la montilla,* cioè al colle di Montilla presso Cordova. Il *Paxarete,* di illustrissimi natali, si ha a quindici miglia più al sud e dà uva così matura e appassita da sembrar zibibbo. Quando è vecchio è piuttosto un liquore che un vino, e serve a dare preziosa soavità, ai *sherry* che hanno bisogno di essere medicati. Così si chiama *Doctor* un Xeres eletto che serve a migliorare gli altri. Godeva di grande rinomanza anche il *Tintilla* o *Tinto de Rota,* dato dalle vigne coltivate sulla baia opposta a Cadice.

Il Xeres è un vino che è andato crescendo di valore con un moto uniformemente accelerato. In alcuni prezzi del 1812 troviamo che all'imbarco sulle coste spagnuole valeva da 24 a 45 sterline al *but,* mentre nel 1862 troviamo saliti questi prezzi da 31 a 57 sterline. Una delle prime case commerciali di Xeres nel 1864 dava il catalogo dei suoi prezzi, e la scala era segnata da 53, 57, 64, 73, 81, 92, 97, 108, 120, 300, 600 e 1000 sterline. Già molti anni or sono Shaw, visitando Xeres, aveva veduto nelle più celebri cantine del paese una botte che si mostrava con molto rispetto, e dinanzi a cui si ripeteva sempre la stessa giaculatoria: è un vino che vale 25,000 lire la botte; ma non lo si vende, e serve a benedire o sublimare con qualche stilla profumata le qualità più fine di Xeres, che si mandano all'estero.

Il Xeres, sopratutto quando è giovane, si conserva più squisito nelle botti che nelle bottiglie, dove perde quella soave e forte rotondità, che è uno dei suoi pregi principali. Non è che dopo cinque o sei anni di carcere vitreo che il Xeres ascende di un gradino nell'Olimpo gastronomico, e si prepara a glorie maggiori. È questo uno fra i vini molto alcoolici che invigorisce senza irritare, che innalza di molte note la fisica nostra dignità senza troppo incendiare le viscere. Io ne ho bevuto per più settimane a tavola una bottiglia e di quello che aveva fatto sei mila miglia di mare; e non ne ebbi che vantaggio alla salute e vigore ai nervi.

Alcuni scrittori, ricordando il *sherris sack* che si trova in Shakespeare, affermano che il Xeres doveva essere conosciuto in Inghilterra fino da or sono centocinquant'anni; ma la cosa non sembra bene accertata.

Ecco il consumo del sherry in epoche diverse:

Nel 1837	consumo	2,089,532	galloni, cioè	33,63 %	
1841	»	2,500,760	»	38,36 »	di tutti i vini.
1851	»	2,533,389	»	40,33 »	
1859	»	2,876,554	»	39,60 »	
1860	»	2,975,769	»	40,44 »	
1861	»	4,032,274	»	37,38 »	
1862	»	3,956,213	»	40,35 »	
1863	»	4,531,424	»	43,24 »	

Malaga è celebre per il suo vino, ma forse più ancora per la sua squisitissima uva appassita, che si trova in tutte le parti del mondo. In quel paese

il ricco commercio dell'uva ha forse impedito un maggior sviluppo dell'industria del vino, il quale potrebbe essere migliore e di più ricche varietà. Fra noi il vino di Malaga ha una riputazione antichissima e direi quasi ieratica; ma è quasi sempre un manicaretto da droghiere, un intinto di sciroppi e di spiriti mal cucinati e mal digeriti. Io ho bevuto del vero Malaga molto vecchio, e l'ho trovato un buon vino da liquore, da sorseggiarsi fra il cacio e la frutta, prima di prepararsi a ricevere degnamente una tazza di Moka. Molti medici tedeschi e italiani, troppo ignoranti di gastronomia e di igiene, prescrivono il Malaga, quando vogliono dare ai loro malati un vino alcoolico eccitante; mentre se conoscessero meglio le condizioni dell'industria europea e del commercio dei vini, dovrebbero prescrivere uno dei tanti vini generosi che ci danno la Sardegna e la Sicilia, senza ricorrere a falsi intingoli o a vini spagnuoli di oscurissima origine.

Il vino di Alicante è dolce ed alcoolico, più conosciuto di molti altri che il sole e i colli spagnuoli distillano in grande quantità, senza però raggiungere mai grande fama. Tarragona è il porto in cui si imbarca la maggior parte del vino catalano, che si esporta specialmente nell'America meridionale; dove a Buenos Aires e Montevideo è la bevanda più comune e più economica. Si usa anche in Francia (Cette, Marsiglia) per dar forza e colore a molti vini francesi. Nell'America spagnuola questo vino si chiama *carlon;* costa poco ed è così nero da sembrar inchiostro: insipido e indigesto, quasi sempre alcoolizzato per resistere al viaggio. Io, che ne ho

bevuto per parecchi anni, non gli seppi trovar altro merito che quello di lasciarsi allungare coll'acqua, senza troppo protestare, nè troppo tormentare il nostro palato e il nostro ventricolo. Per mostrare l'immensa quantità di vini catalani che viene esportata dalla Spagna, dirò soltanto che nel solo mese di giugno del 1864 da Barcellona a Tarragona furono imbarcati per l'America del Sud 14,175 pipe di vino rosso, in 32 navi spagnuole.

Nella mia prima giovinezza ebbi la fortuna di fare una visita alla cantina di Sua Maestà il re di Portogallo, e vi ho bevuto in magnifici bicchierini smaltati e dorati varie e divine soluzioni di oro, che avevano 20, 50 e 100 anni di vita, e che secondo il mio parere d'allora, avrebbero dovuto dare una longevità più che centenaria a quei fortunati mortali della reggia lisbonense, che ogni giorno a mensa e a cena potevano imbalsamare il cuore ed il paracuore con quei sovrani liquori. Illusioni di giovinezza; perchè funesti avvenimenti mostrarono che nella Casa di Braganza si moriva più che altrove, ad onta di quelle splendidissime soluzioni d'oro celate nelle viscere profonde del Palazzo di Ayuda.

Quasi ogni vigna portoghese può dare un nettare, chè la stirpe della vigna e il terreno e gli eterni soli così consentono; ma nessun vino portoghese è così celebre quanto l'Oporto, delizia dei più robusti bevitori dell'Inghilterra e della Russia, balsamo ineffabile dell'umana vecchiaja.

Gli Inglesi danno tanta importanza ad avere del buon Oporto, che non solo hanno stabilite parecchie case in quella città, che non fanno altro che il commercio dei vini; ma questi signori hanno quasi tutti una villa in pieno distretto vinifero, onde potere al tempo della vendemmia scegliere le migliori uve e coi loro proprii occhi attendere alla fabbricazione del prezioso liquore. Nè ciò basta: vi è una Compagnia, detta *Alto-Douro Company*, la quale non permette che un sol barile di vino sia affidato al commercio europeo, senza che essa lo abbia conosciuto e gli abbia rilasciato un passaporto, un certificato di buona condotta, che si chiama il *bilhete*. La Compagnia ha tanta onnipotenza, da stabilire anche la qualità di vino che deve essere esportata in un anno; per cui avviene talvolta, che un proprietario che possiede venti barili di vino, non possa avere il *bilhete* che per dieci, e gli altri barili perdono la metà del loro valore, non potendo avere il *bilhete* per viaggiare impunemente in ogni luogo e mostrare la loro faccia al sole. Nel 1833 l'antica Compagnia, che datava fin dal 1756, fu abolita; per cui regnò l'anarchia per dieci anni; ma nel 1843 il Governo portoghese credette bene ristabilirla, con gran danno del commercio del vino, come la pensano almeno i pratici dei luoghi e delle cose vinarie.

La terra promessa, l'Eldorado dell'Oporto è il *Corgo superiore*, paese benedetto, di cui gli scrittori inglesi ci danno perfino la carta geografica; ed è una zona di terra che sta sulle rive del Douro, ed ha una lunghezza di 24 miglia e una larghezza di 14.

In un libro del 1788 (A Treatise on the wines of Portugal, since the Establishment of the English Factory at Oporto, anno 1727, by John Croft S. A. S. Member of the English Factory at Oporto, and Wine Merchant, York) troviamo alcune notizie molto interessanti sull' introduzione dell'Oporto in Inghilterra, fatto che, secondo Croft, si associerebbe ad una decadenza delle vinicoltura in Italia. «Sono circa cento anni che i vini di Portogallo sono importati in Inghilterra, e ciò avvenne più precisamente durante il regno della regina Anna, nella decadenza delle vigne di Firenze......; ma prima ancora dell' introduzione dell' Oporto fra noi si importavano in Inghilterra i vini Ribadavia della Gallizia. »

Fin dai più antichi tempi, sembra che il vino di Oporto fosse condito e tinto in diversi modi, come ce lo dice il barone Forrester:

« Per fare un vino nero, forte e ricco si segue questo metodo: L'uva raccolta in tini aperti, buona e cattiva insieme ai graspi, vien calpestata da uomini e lasciata fermentare. Quando il vino è mezzo fermentato si trasporta nella botte, dove vi si aggiunge dell' acquavite, nella proporzione di 12 a 25 galloni per ogni pipa di mosto; e così la fermentazione è arrestata. Si colorisce poi con bacche secche di sambuco, e vi si aggiunge nuovo alcool. » E qui, interrompendo il dotto barone, diremo che ogni pipa di vino viene ad essere condita all'ultimo con venti galloni di acquavite, e allora *il vino è considerato dal negoziante bastantemente forte.*

Anche il Shaw, in tempi vicinissimi a noi, dice che siccome la Compagnia dell'Alto Douro esige nei vini colore oscuro, corpo forte (strong body) e ricchezza; così oltre a coltivare uva molto colorita, come sono *las tintas* e il *mourisco*, aggiungeva al vino molta acquavite forte, il succo delle bacche di sambuco, dello zucchero e del *jeropiga*, che è un siroppo di mosto a cui coll'aggiunta dell'alcool si impedisce di fermentare.

È certo però che si continua ad aggiungere alcool ai mosti della campagna del Douro; perchè gli Inglesi sono abituati a trovare un certo grado di forza nel vino d'Oporto; non già perchè essi abbiano bisogno di spirito per essere migliorati o conservati a lungo. Pare che un tempo l' Oporto che si beveva in Inghilterra, non fosse così forte, come quello che si beve oggi; perchè gli scrittori moderni di enologia e che hanno passato la sessantina ricordano che mezza dozzina di amici bevevano spesso una dozzina di bottiglie di Oporto; e che le liete brigate sentivano anche il bisogno di rinforzare il vino, facendolo seguire d'uno o due *tumbler* di *brandy-and-water*. Più che nelle diverse quantità dell'alcool nell'Oporto d'allora e in quello dell'oggi, credo debba ricercarsi la ragione della differenza nel grado di temperanza, molto minore un giorno di quello che lo sia oggi. Io so che per bersi a tavola una bottiglia di Oporto, conviene essere uomo di ferro e agguerrito alle battaglie di Bacco, mentre nelle *Reminiscenze* del Captain Gronow, dove è descritta la società inglese del 1815, è detto che parecchi di quel tempo *eran uomini*

da tre o quattro bottiglie; e i lord Panmure, Dufferin e Blayuey erano *six-bottle men;* il che vuol dire che erano uomini che bevevano *sei bottiglie d'Oporto* (!) al giorno. È vero, soggiunge il buon capitano Gronow, che se la società del 1815 ci apparisse dinanzi agli occhi, come soleva essere dopopranzo, i nostri contemporanei direbbero in coro che i nostri antenati dopopranzo non eran capaci che di andare a letto.

Nelle stesse Memorie troviamo citato un signor Twistleton Fiennes, uomo molto eccentrico, e il più grande epicureo dei suoi giorni, che beveva l'assenzio e il curaçao, come fossero acqua, e faceva colazione con frittate di uova di fagiani dorati della China. Una volta, dice il capitano Gronow, io gli procurai un nuovo cameriere, il quale al primo entrare al servizio di Fiennes, lo trovò che usciva allora allora dal pranzo, e gli domandò se avesse bisogno di qualche cosa, a cui esso rispose: *Mettete due bottiglie di sherry sul mio tavolino da notte e venite a svegliarmi posdomani.*

Ciò avveniva in un tempo, in cui alle buone tavole inglesi non si bevevano che Oporto, Xeres e vini del Reno. Il Bordeaux e il Borgogna erano creduti cosa troppo povera, sottile, acqua da lavare (poor, thin, washy stuff). E Prynne, già molti anni prima, in un suo libro sull'eccesso del bere (Superfluity in Drink) aveva detto che ai suoi tempi in Inghilterra il bever molto era creduto una cosa *honourable*; ed egli se n'intendeva in fatto d'igiene, perchè lasciò scritto:

Lever à cinq, diner à neuf
Souper à cinq, coucher à neuf,
Fait vivre d'ans nouante et neuf.

Era pure usanza fra i negozianti e gli industriali di Manchester di dare agli amici un gran pranzo nei due giorni della settimana in cui si aveva mercato, e alcuno aveva tal folla di commensali assetati da dover per ogni desinare procurarsi otto o dieci pipe di vino; ed eran pranzi due volte romani, dacchè più d'una volta si sedeva al martedì e non si partiva da tavola che giovedì.

I vini portoghesi d'ogni genere consumati in Inghilterra dal 1787 al 1795 formano più del 70 per 100 del consumo totale di vino; e la quantità loro giungeva a 4,000,000 galloni per una popolazione di 12,500,000 abitanti. Nel 1831 non se ne beveva che il 44 per 100, cioè 2,207,734 galloni per 23 milioni di abitanti. Nel 1863 se ne beveva il 24,99 per 100, cioè 2,618,680 galloni per una popolazione di 29,900,000. Ecco le cifre di riscontro che abbiamo dato per gli altri vini:

Nel	1831	consumo	2,707,734 galloni,	cioè	43,58 %	degli altri vini.
»	1841	»	2,387,017	»	38,59 »	
»	1851	»	2,524,775	»	40,20 »	
»	1859	»	2,020,561	»	27,82 »	
»	1860	»	1,776,138	»	24,14 »	
»	1861	»	2,702,649	»	25,06 »	
»	1862	»	2,349,945	»	33,97 »	
»	1863	»	2,618,680	»	24,99 »	

Ora è un secolo, una pipa di Oporto[1] non costava che 6 od 8 sterline, alla fine del 700 costava

[1] Una pipa portoghese corrisponde a 117 galloni.

già da 14 a 18; al principio dell'ottocento da 30 a 70; e questi prezzi con piccole differenze si conservano fino ad oggi, eccettuando sempre le piccole partite di vecchie bottiglie, le quali son sempre vendute a prezzi di *amateur*.

Così com'io conosco l'Oporto, e ne ho bevuto dell'ottimo tanto in Portogallo come in Inghilterra e nell'America, è uno dei migliori vini del mondo; è altamente eccitante, tonico e inebbriante. Ha molti tipi diversi, secondo che appartiene all'epoca in cui i bevitori e i negozianti non avevano per questo vino che un grido solo: *colour*, *colour*, *colour!* oppure secondo che è più o meno chiaro; ma in tutte le sue varietà è sempre un vino della più alta sfera dell'Olimpo enologico; è sempre un liquore degno di essere bevuto da un gran popolo e di irrorare ventricoli d'acciajo fuso, come son quelli delle razze anglosassoni.

Prima che l'Oporto e il Sherry divenissero quasi gli unici vini dell'aristocrazia inglese; si beveva molto vino di Lisbona in Inghilterra, ed era eccellente; e vi era il secco e vi era il molle; dacchè non v'ha quasi varietà di vino che non possa dare la provincia di Estramadura. Il *Lisbona*, il *Bucellas*, l'*Arinto*, il *Termo* son vini bianchi; mentre il *Colares*, il *Lavradio* e tanti altri, son rossi.

VINI GRECI.

La Grecia, che elevò il Dio del vino ai più alti scanni dell'Olimpo, facendone il figlio prediletto di Giove, ebbe nella remota antichità vini squisiti, che ad esser meglio conosciuti oggi sui mercati d'Europa, non abbisognano che di un po' più d'arte e di *reclame*. La Grecia moderna ha trovato sempre facili mercati ai suoi vini in Russia ed in Turchia, ma da qualche tempo si vanno stringendo vincoli enofili fra essa e l'Inghilterra, così come si sono mandati in Francia molti giovani greci, per impararvi l'arte di fare il vino. A Venezia fino a questi ultimi tempi si consumava e si apprezzava il vino di Cipro, ricordo di tempi gloriosi per quella repubblica.

In molti paesi della Grecia si serba l'antico costume di mischiare al vino nuovo, della colofonia, della calce e del catrame; così come a Cipro si aggiunge al così detto vino Commanderi un terzo del suo volume di catrame, onde renderlo più soave e più dolce. Napoli di Malvasia nella Laconia dà il famoso Malvasia, celebrato un tempo soprattutto in Inghilterra, e che si associa nella storia alla morte di Giorgio Duca di Clarence. La piccola Isola di Santorino era tutta coperta di vigne, pochi anni or sono, e benchè piccolissima, era così affollata di viti da dare essa sola il decimo di tutto il vino greco. Nei tempi antichi alcuni dei vini più

celebri venivano dai dintorni di Smirne, e oggi a Costantinopoli si beve moltissimo vino dell'Isola di Tenedor e delle pianure di Troja.[1]

VINI D'AUSTRALIA.

Shaw dice francamente di aver più volte bevuto del vino d'Australia, ma di non aver mai avuto la voglia di beverne un secondo bicchiere, dopo averne preso il primo. Una sola volta lo trovò abbastanza buono, ma si trattava di una sceltissima collezione di bottiglie mandate da Melbourne ad un ricco proprietario. Egli crede che nè il suolo nè il clima di quel remoto continente riesca favorevole alla vite, la quale non vi trova neppure quelle amorose cure delle quali ha bisogno dal primo giorno di gennajo all'ultimo di dicembre, essendo ancora scarsissima la popolazione e molto alto il prezzo del lavoro.

Le vigne abbondano a Beechworth e in tutta la contrada che sta intorno ad Albury nel New South Wales; e in quel paese i migliori fabbricatori di vino sono i tedeschi. Il distretto di Hunter River è il paese più vinicolo dell'Australia, e pochi anni or sono uno scrittore di Sydney poteva parlare di certi signori Wyndham, che dalla loro vigna di

[1] Vedi Libro IX *Odissea*, e *Anacreonte* Ode XIX.

Dalwood raccoglievano 1,4000 galloni di vino, e del signor Lindemann, che ne raccoglieva 6000 galloni da una vigna di circa 20 acri di estensione.

I signori Ritchie e Farrington, che stanno forse alla testa del commercio del vino coloniale a Vittoria, classificano in questo ordine i vini dell' Australia Meridionale, indicando dall' 1 al 6 la ricerca che ne fa il commercio australiano. *Bianchi*, Erlana 4; Verdeilho 5; Pedro Ximenes 1; Malvasia 2; Moscatello 3; Hock 1; Riesling 3. *Rossi*. Hermitage 6; Richeburg 3; Constantia 2. I vini sud-australiani si vendono a Melbourne da 20 a 25 scellini ogni dozzina di bottiglie; oltre la tassa di 3 scellini al gallone, che vi deve pagare. Alcuni sono d'avviso che i vini dell'Australia meridionale potranno presto rivaleggiare coi migliori vini di Francia e fors' anche superarli.

VINI AFRICANI.

Il vino di Madera è il più celebre fra i vini africani, ed è messo da molti fra i portoghesi, perchè quell'isola appartiene al Portogallo: lo stesso varrebbe chiamare inglese il vino del Capo di Buona Speranza. Prima che l'oidio invadesse quel paradiso terrestre, Madera dava ogni anno da 25 a 30,000 pipe di vino, delle quali da 10 a 15,000 erano esportate e le altre erano bevute nell'Isola o distillate. In

quell'epoca le varietà più delicate di vini portavano i nomi di Sercial, Boal e Malmsey. Cernier notava già da una ventina d'anni prima della comparsa dell'oidio (1852-1853) che il vino di Madera era caduto in discredito, perchè le esigenze del commercio erano superiori alla produzione e insieme all'ottimo si vendeva anche il mediocre e il cattivo, per cui il Xeres pigliò poco a poco il posto del Madera.

Ripiantate le vigne distrutte e combattuto l'oidio collo zolfo, incominciò dal 1860 a risorgere il vino di Madera. Abbiamo sott'occhio queste cifre, che rappresentano la nuova produzione:

1860	circa	500	pipe
1861	»	400	»
1862	»	500	»
1863	»	900	»

Cifre ancora meschine, quando si ricordi che il 1852 produsse 27000 pipe. Cinque o sei case commerciali posseggono ancora del vecchio Madera, anteriore alla comparsa dell'oidio, ma costa perfino 160 sterline (4000 lire) alla pipa. Ad onta di questa povertà di vero vino di Madera, il commercio dà Madera a chi ne vuole; ma è fabbricato a Cette, a Marsiglia et *ubique*.

Eccovi alcuni dati, che dimostrano il consumo generale del Madera in epoche diverse:

Nel	1831	consumo	209,127	galloni	cioè	3,56	% di tutti i vini.
»	1841	»	107,701		»	1,58	»
»	1851	»	71,025		»	1,14	»
»	1859	»	29,566		»	0,41	»

Nel	1860 consumo	28,242 galloni,	cioè	0,39 %	di tutti i vini.
»	1861 »	28,749	»	0,27 »	
»	1862 »	31,906	»	0,32 »	
»	1863 »	29,671	»	0,28 »	

Il vino di Madera, come io l'ho bevuto nell'isola stessa, e di quello anteriore all'epidemia oidica, è secco, ambrato, più aromatico del Xeres, più soave del Marsalla; uno fra gli ottimi vini liquori.

Vini di Teneriffa. — Il vino dell'Isola di Teneriffa fu celebre fin dai primi tempi, in cui le Isole Canarie furono conquistate dagli Spagnuoli; e in Inghilterra fin da tre secoli or sono il vino canario era conosciuto col nome di Canary Lack. Nelle *Curiosities of Literature* di Disraeli troviamo un passo curiosissimo di uno scrittore del 1663; in cui il caffè introdotto da poco, vien messo a confronto col vino di Canaria:

When they, but men, would speak as the gods so,
They drank pure nectar as the gods trink too.
Sublim'd with rich canary sack: shall then
These less than coffee's self, these coffee men;
These sons of nothing, that can hardly make
Their broth, for laughing how the jest does take,
Yet grin, and give ye for the wine's pure blood,
A loathsome portion, not yet understood,
Syrup of soot, or essence of old shoes,
Dasht with diurnals, and the book of news?

Pare che il consumo annuo del vino di Canaria fosse un tempo di 150,000 galloni, ma anche prima tanto il Madera quanto il Teneriffa furono poco dimandati sui mercati inglesi, che ne erano i primi

consumatori, appena Giorgio IV incominciò a preferire lo *sherry* agli altri vini alcoolici.

> As clever Tom Clinch, while the rabble was bawling,
> Rode stately thro' Holborn, to die in his calling,
> He stopp'd at the George a bottle of sack,
> And promised to pay for it when he came back.
> His waistcoat and stockings, and breeches were white;
> His cap had a new cherry ribbon to tie't
> The maids to the doors and the balconies ran,
> And said « Lack a day! » he's a proper joung man[1].

Io ho bevuto ad Orotava del vino bianco che ho trovato poco diverso del buon Madera d'altri tempi.

Vino del Capo. — Questo vino, che ebbe anche i nomi di *South-African* e *Constantia*, subì varie vicende a seconda che fu difeso da un dazio di protezione, o fu abbandonato alle sue proprie forze, onde nella lotta dello *struggle after life* si avesse a conquistare il suo posto al sole. Finchè pagava una tassa inferiore della metà di quella degli altri vini, era importato in Inghilterra in grandi quantità e mischiato ad altri vini, serviva a fare del falso *sherry*. Tolta la protezione, il vino del Capo decadde, come qui vedesi da queste cifre:

Nel	1831	consumo	539,584	galloni, cioè	8,48 % degli altri vini.
»	1841	»	441,238	»	7,10 »
»	1851	»	234,672	»	3,74 »
»	1859	»	785,926	»	10,84 »
»	1860	»	427,698	»	5,81 »
»	1861	»	340,082	»	3,16 »
»	1862	»	182,282	»	1,86 »
»	1863	»	116,500	»	1,11 »

[1] SWFIT. *Verses on Clever Tom Clinch*, 1727.

Shaw, il quale parla con troppo disprezzo del vino del Capo, confessa però di aver bevuto due o tre volte del Constantia che era ottimo (*remarkably fine*), e racconta, che ne giungevano alcune volte dei carichi in Inghilterra abbastanza buoni (*tolerably good*). In queste parole vi è un diploma di compatimento, un *succès d'estime*; un accessit, ma non un premio.

VINI D'AMERICA.

I vini americani sono poco conosciuti, benchè la vigna trovi nel vasto continente di Colombo tal varietà di terre e di climi da poter dare tutti quanti i tesori dell'Olimpo enologico che possiede l'Europa. La scarsa popolazione e la molta ricchezza di quei paesi rendono più facile agli Americani il comperare vini stranieri a carissimo prezzo che il farne di proprii; ma ciò li espone anche a bevere alcuni liquidi inebbrianti rossi e bianchi dai mille e svariati battesimi, ma che non ebbero il menomo contatto colla *vitis vinifera.*

Negli Stati Uniti le vigne più celebri si trovano nell'Ohio, nel Missouri e nell'Indiana. Si fa del vino anche nella Virginia occidentale, nello Stato di Nuova York, nella Pensilvania e nel Maryland. Sono celebri fra tutti i vini di Cincinnati e specialmente quelli che provengono dalle grandi vigne dei signori Longworth e Zimmermann, i quali sono di-

venuti famosi per il loro Catawba splendente. Negli Stati del Nord e del Nord-Ovest si fanno vini di ogni specie, imitando i più riputati d'Europa; ma Shaw assicura che hanno tutti uno speciale odore e sapore americano, che non piace neppure agli Americani, i quali preferiscono i vini europei. Negli Stati Uniti si suol sorbire una bevanda fatta di Isabella, di Catawba dolce, zuccaro, liquori e ghiaccio pesto. Altre bevande consimili portano gli strambi nomi di *cocktail, brandy-smash, mint-julep, cobbler, hot tom and jerries, slings, greased lightning, ecc.*; e si sogliono succhiare con una cannuccia di paglia, come fanno gli Argentini col mate.

Lo *Scuppernong* è un vino della Carolina, che rassomiglia al vino del Reno, ma è più dolciastro e non regge a lunghi viaggi. In California si hanno già buoni vini, e i più famosi portano i nomi di *Angelico, Aliso, Porto* e *Champagne.* La casa Sausserain e Comp., nel 1858 produsse 9400 galloni di Aliso bianco e 4000 galloni di Aliso rosso; 9000 galloni di Angelico e 1000 galloni di acquavite, in tutto 23000 galloni. Si dice che nello stesso anno il distretto di Angelos abbia dato 200,000 galloni circa di vini di varie qualità. Da quel tempo in poi una Compagnia tedesca ha in un solo anno piantato mezzo milione di viti a circa venti miglia di distanza da Angelos. I vini di California possono, senza arrossire, sostenere il confronto con quelli d'Europa, e già se ne vendono a Brema, ad Amburgo e a Parigi.

Anche nel Canadà si studiava pochi anni or sono

la coltivazione della vite, e i vini fatti in quel freddo paese furono già lodati da Day, da Drummond e da W. J. Bickle di Quebec, che è vecchio negoziante di vini e che dovrebbe poter dare profondi giudizii in proposito.

Il vino di Catawba ebbe l'onore di esser cantato dal Longfellow in quei suoi bei versi:

CATAWBA WINE.

This song of mine
Is a song of the vine,
To be sung by the glowing embers
Of wayside inns,
When the rain begins
To darken the drear Novembers.

Is not a song
Of the Scuppernong
From varm Carolinian valleys,
Nor the Isabel
And the Muscadel
That bask in our garden alleys:

Nor the red Mustang
Whose clusters hang
O'er the waves of the Colorado,
And the fiery flood
Has a dash of Spanish bravado.

For the richest and best
Is the wine of the West,
That grows by the Beautiful River;
Whose sweet perfume
Fills all the room
With a benison on the giver.

And as the hollow trees
Are the haunts of bees
For ever going and coming,
So this crystal hive
Is all alive
With a swarming and buzzing and humming.

Very good in its way
Is the Verzenay,
Or the Sillery soft and creamy:
But Catawba wine,
Has a taste more divine
More dulcet, delicious and dreamy.

There grows no wine
By the haunted Rhine,
By Danube or Guadalquivir,
Nor an island or cape,
That bears such a grape
As grows by the Beautiful River;

Drugged is their juice
For foreign use;
When shipped o'er the reeling Atlantic;
To rack our brains
With the fever pains
That have driven the Old World frantic.

To the sewers and sinks
With all such drinks,
And after them tumble the mixer;
For a poison malign
Is such Borgia wine,
Or at best but a Devil's Elixir.

While pure as a spring
Is the wine I sing,
And to praise it, one needs but name it;
For Catawba wine
Has need of no sign,
No tavern bush to proclaim it.

And this song of the vine
This greeting of mine,
The winds and the birds shall deliver
To the Queen of the West
In her garlands dressed,
On the banks of the Beautiful River.

Il Perù ha vini celebrati. Il vino di Pisco, detto anche Jerez de Pisco, si produce in valli profonde a 44° di latitudine sud, irrigate dall'acqua che sgocciola dagli eterni ghiacci delle Cordigliere. Nell' interno della provincia di Tarapaca, fra 20° e 30° di latitudine sud, e a più di 3400 piedi d' altezza dal mare, benchè ancora a' piedi delle Ande, si produce in piccola quantità dell'ottimo vino bianco e rosso, che si dice di Pica. Io ne ho bevuto del rosso che aveva otto anni di età, e che era davvero eccellente. Era un vino-liquore, dolce, aromatico e molto alcoolico.

Un altro vino peruviano si ha dalla provincia di Mocquebar. Shaw dubita assai della autenticità del vino peruviano (*peruvian sherry*) che si beve a Londra; e crede che sia semplicemente del vino fatto in Inghilterra, e che dopo una gita di piacere o un viaggio igienico sulle Coste del Perù, se ne ritorna a Londra.

La Bolivia dà vini eccellenti in quella parte dove il clima concede la vita alla vite; e chi abita nelle provincie argentine di Salta e Jujùi può assaggiarne qualche volta. Ho udito io stesso rinomatissimi fra gli altri quelli di Cinti.

Fin dal 1500 il Padre Acosta parla nel suo libro, « del Peru et Chile oue sono uigne, et si fa

uino, et molto buono, et ciaschedun giorno cresce assai in quantitade. Perch'è grande ricchezze in quella terra, come in bontade, perche s'intende meglio il modo di farlo. Le uigne del Perù sono communemente in ualli calidi, oue sono fossi, dai quali la rigano a mano, perchè la pioggia del Cielo non è nei piani, et nei monti non le hai a tempo. Sono parti, oue si adacquano le uigne ne' cui fossi, nè dal cielo, et sono in grande abondanza, come nella valle di Yca. Similmente nelle fosse, che chiamano di Villacuri, ove fra alcuni luoghi arenosi morti si trouano alcuni fossi, o terra bassa di incredibile freschezza tutto l'anno, et non mai ui pioue, ne meno ui sono fossi di acque. Ouero hanno auto di acque. La cagione è l'essere quel terreno spongoso, et il succhiare l'acqua, che cascano dai monti, et si perdono per quei luoghi arenosi. Ouvero se è humidita del mare (come altri pensarò) si deue intendere che lo scolare per l'arena faccia, che l'acqua non sia sterile et inutile come il filosofo significa. Sono cosi cresciute le uigne che per sua cagione le decime delle chiese sono o 5 o 6 tanto di quelle che soleuano essere già uinti anni. Le ualli più fertili di uigne sono uittore intorno di Areguipa, Yca nei termini di Lima, Caracato in quei di Chuquiano. Portasì questo uino in Potosi ed al Cuzco et in diuerse parti et è grande auanzo. Perchè uale con tutta l'abondanza una botte, o rubio cinque, o sei ducati. Et se è di Spagna (che sempre se ne porta nelle Flotte) uale diece o o dodeci. Nel Regno di Chile si fa uino, come quello di Spagna. Perchè è la medesima temperie di aere. Se nondimeno si conduce nel Perù si guasta. »

Io ho nella mia cantina vini eccellenti della Repubblica Argentina. Ebbi già occasione altre volte di lodare il vino rosso di Cafayate, che si ha nei Valles Calchaquies della provincia di Salta; e dissi che è un Borgogna alla quinta potenza, un tesoro di nerbo, di sapore, di voluttuosa amarezza. L'illustre zoologo tedesco Burmeister, ridotto a mal partito dagli strapazzi di lunghi viaggi nell'America meridionale e logorato da profuse diarree, fu restituito alla scienza dal vino di Cafayate, a cui prestò d'allora in poi culto di riverenza e di gratitudine. Io ne portai in Europa, or sono parecchi anni, e nel passare la linea si intorbidì e divenne alquanto acido. La solforazione però lo restituì all'antica sua dignità.

Posseggo anche del vino bianco assai vecchio di Riobamba nella provincia di Rioia, ed è un vino di lusso, dolce, ma molto profumato e che da una più tarda vecchiaia aspetta sempre nuove fragranze. Oltre la Rioja, anche San Juan, Mendoza, Cordoba, Catamarca, danno vini per lo più bianchi, e che hanno un grande avvenire.

BIBLIOGRAFIA DEL VINO.

Confalonierus I. B., *De vini natura ejusque alendi ac medendi facultate.* Basileae, 1535, in-8. — Fumanelli A. *Commentarius de vino et facultatibus.* Venetiis, 1536 in-4. — Etienne C., *Vinetum in quo varia nomina vinorum*

antiqua latina etc. Parisiis, 1537, in-8. — LOPEZ A., *De vini commoditatibus*, 1550. — GRATAROLUS G. *De viri natura, artificio et usu et omni potabili.* Argentorati, 1565, in-8.—DODONAEUS B. *Historia vitis vinique.* Coloniae, 1580. — LE PAULMIER I. *De vino et pomaceo.* Parisiis, 1588, in-8. *Traduit en francais par* R. CONSTANTIN. Caen, 1589, in-8. — BACCIUS A. *De naturali vinorum historia, etc.* Romae, 1596, in folio. — BACCIUS. *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae, et de convivis antiquorum, libri septem.* Romae 1596. — CRIVELLATI C., *Trattato dell'uso e dei modi di dare il vino nelle malattie acute.* Roma, 1600, in-8. — TURNETE A. *Libellus de vini calore et methodo etc.* Parisiis, 1600, in-8; unito al trattato di I. H. Meibomius, *De cerevisiis.* — TEXTOR V. *Traité de la nature du vin et de l'abus tant de celui que des autres breuvages, etc,* Genéve 1604, in-8. — CORNARIUS I. *Theologiae vitis viniferæ,* libri III. Heidelbergae, 1614, in-8. — LEMERCIER, *Ergo vinum alimentorum optimum?* Parisiis, 1617. — CANONHERIUS P. A., *De admirandis vini virtatibus, libri tres.* Antuerpiae, 1627, in-8. — RENDELLA P., *De vinea, vindemia et vino.* Venetiis, 1629, in folio. — TIRELLI M., *De historia vini.* Venetiis, 1630, in-4. — DE LA VIGNE ET DETOURNEAUX, *Ergo vinum lac senum.* Parisiis, 1635, in-4. — MEYSSONIER L., *Œnologie ou les mervelleux effets du vin etc.* Lyon, 1636, id. Lyon 1638, in-12, 1639, in-8. — CLANS M., *Oenohydromachia seu vini et aquae certamen.* Ænipontis, 1638, in-16. — VITHACKER I., *Of the blood of the grappe.* Londra, 1638, in-16; tradotto in latino da G. Withaker. Francfort, 1655 in-8. — GUIDE, *Sperienze sulle virtù singolare del vino rosso per guarire la ritenzione d'orina.* Londra, 1684, in-8. — SACHSIUS P. I, *Ampelographia, sive vitis viniferæ ejusques partium consideratio physica-philologico-historico-medico-chimica.* Lipsiae, 1861, in-8. — CLAUDER G.,

Ampelographia, seu vitis viniferae consideratio historico-chimico-medica. Lipsiae, 1661, in-8. — Cusson et Mathieu, *Ergo vinum vitae et staturae detrahit.* Parisiis, 1667. — Portsius I. D., *Bacchus enucleatus, sive examen vini rhenani, etc.* Heidelbergae, 1672, in-12; idem. Leuwarden, 1674, in-12. — Ravult, *Ergo senibus meri potio insalubris.* Parisiis, 1673, in-4. — Schultzius S., *De colica vino hungarico sublata* in *Misc. cur. natur.*, 1673 e 1674. — Gruendel I. B., *De febribus poti vini partim curatis, partim lethalibus* in *Misc. cur. natur.*, 1694. — Crueger D., *De vino hippocratico febres curante.* Ibidem, 1695. — Gerby M. *De vino pueris noxio* in *Misc. cur. natur.* 1696. — Cagnati M., *Variarum observationum libri quatuor.* Romae, 1587. — Horn, *Hierampelos, oder von dem in der heiligen Schrift wohlbekannten Weine und Weinbau.* Schmalkalden, 1585, in-8. — Gretser I., *Mantissa de vino myrrhato et vasis murrhinis.* Ingolstadii, 1608, in-4. — Guiens C., *Vitis historia.* Halae, 1648, in-12. — Calenus F., *Dissertatio de vitis et viticulturae ortus.* Jenae, 1689. — Raschen J., *Weinbuch, vom Bau, Pflege und Brauche des Weines, etc.* München, 1581, in-4. — Hauptmann A., *Insignes aliquot viticulturae errores.* Norimbergae, 1642. — Eberhard J. P., *Unterweisung von der Weingartnereischule.* Darmstadt, 1697, in-12. — Vaniere I., *Columbae et vites.* Parisiis, 1696, in-8. — Orleans De Suave, *Devis sur la vigne, vin et vendage, etc.* Paris, 1550, in-12. — Arnoldi De Villa Nova. *De vinis.* Venetiis, 1506, in-4. — Idem. *Djser Tractat helt yn von bereytung der wein zu gesuntheyt ond nutzbarkeyt der menschen.* Strassburg 1506. — Fracastorj, *De vini temperatura sententia.* Venetiis, 1534, in-4. — Praefecti I., *Symposion de vinis.* Romae, 1536, in-8. — Idem. *De diversorum vini generum naturæ liber.* Venetiis, 1559. — Porta G. B., *Villae.* Libri XII. Francofurti, 1592. — Folli F., *Dia-*

logo intorno alla coltura della vite. Firenze, 1670, in-8. — Rapi B. *Modo di coltivare qual si sia genere di viti etc. etc.* Firenze, 1714. — Mayr I., *Von dem schweren Misbrauch des Weins*. Cöln, 1582, in-4. — Caserta F. A., *Tractatus de natura vinorum, tum in sanis, tum in aegris corporibus*. Neapolis, 1623, in-4. — Henauld I. et H. De Launai. *Ergo vinum adultis, vinum pueris*. Parisiis, 1723. — Heliod N. et A. Morand, *Ergo vinum alimentum optimum*. Parisiis, 1645. — Cartacii G., *Trutina medica, qua vini exhibitiones in febribus usus adversus ὑδροφόβους perpenditur*. Patavii, 1654, in-4. — Wedel G. W., *Programma de vino modico*. Jenae 1698, in-4. — Hoffmanm F., *Dissertatio de natura et praestantia vini rhenani in medicina*. Halae, 1703, in-4. — Idem, *De vini Hungariae excellente natura, virtute et usu*. Halae, 1721, in-4. — Duvinius I. B., *De potu vini calidi*. Mutinae, 1720, in-4. — Fehr I. G., *Hypocondriacus vino generoso curatus* in *Ephem cur. nat*. 1722. — Guering, *Dissertatio de vini intra corpus assumpti usu et noxu*. Argentorati, 1740, in-4. — Guarinenius H., *Hydroenogamia triumphans, seu aquae vinique connubium salutare*. Alnipontis, 1740, in-8. — Richter G. G., *Programma de virtute vini calidi*. Gottingæ, 1741, in-4. — Sperling I., *Dissertatio de uva, musto ac vino*. Vittenbergae, 1742, in-4. — Chevallier I. D., *An vini potus?* Parisiis, 1745, in-4. — Heliot, *Ergo vinum alimentum optimum*. Parisiis, 1748, in-4.— Buechner A. E., *Dissertatio de vino ut medicinâ et veneno*. Resp. Stever. Halae, 1756, in-4. — Schosulan I. M., *Dissertatio de vinis*. 1767 in-8. — Cartheuser F. A., *Programmata* III, *de quibusdam vinorum adulterationibus sanitati noxiis, etc.* Giessen, 1777. — Idem. *Abhandlungen über die Verfälschungen der Weine, welche der Gesunheit schädlich sind*. Giessen, 1773. Tradotto in tedesco. 1778. — Burmeister G. A. *Dissertatio de usu vini*

medico. Gottingae, 1797, in- 4. — Hoyer I H., *Dissertatio inauguralis sistens vires vini medicinales.* Erfordiae, 1799, in-4. — Hennel, *Dissertatio de vindemia et torcularibus veterum Hebræorum.* Ultrajecti, 1755, in-8. — Wallerius I. G., *Dissertatio de prima vinorum origine casuali.* Holmiæ, 1760, in-4. — Venuti P., *Dissertazione sopra i colli vinarii degli antichi.* — Barry E., *Observations historical, critical and medical on the wines of the ancients and the analogy between them and modern wines, etc.* London, 1775. — Neikter I. F., *De vini usu feminis Romae interdicto.* Upsalae, 1789. — Fischer F. C. I., *Geschichte der teutichen Handels.* Hannover, 1785-92. — Rössig E. G., *Die Geschichte der Oekonomie der vorzüglichsten Länder und Völker.* Leipzig, 1798. — Knoll I. P., *Kurze Beschreibung und Untersicht des Weinbaues, nebst dem Weinarzt.* Dresden, 1700. — Braun I. C., *Von dem Weinbau.* Erfurt, 1795. — Vanière I., *Praedium rusticum.* Tholosae, 1706, Parisiis 1707. — Bidet, *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, façôn de le faire etc.* Paris, 1752, in-8. — Herbert, *Discours sur la culture des vignes.* Dijon, 1756, in-12. — Maupin, *Nouvelle methode pour cultiver la vigne, etc.* Paris, 1763. — Ortliéb I. M., *Auf Erfahrung gegründete Anweisung und Plane zur Verbesserung der Landwirthschaft, etc.* Strassburg, 1789. — Saussure, *Methode des Weinbaues, den Weinstock ohne Dünger fortzupflanzen* - Dal francese. Bern, 1775. — Sondorini G. U., *Trattato della coltivazione delle viti e del frutto che se ne può cavare.* Firenze, 1734, in-4. — Tedaldi I. B., *Della coltura delle viti.* Firenze, 1756, in-8. — Perla G. P., *Instruzione per la coltivazione delle vigne, campi e prati.* Torino, 1772. — Torre G. *Discorso economico sopra la coltura dell'albero della vite, etc.* Roma, 1787. — Locka I., *Observations upon the growth and culture of vines and*

olives, etc. London, 1766, in-8. — Bergius B., *Ueber die Leckereyen.* Trad. in tedesco dallo svedese con aggiunte di *Forster e Sprengel.* Halle, 1792, in-8. — Alberti M. *De fermentatione vinosa.* Halae, 1736. — Carlucci L., — *Dissertazione chimico-fisica sopra l'analisi del vino e dell'uso che ottiene il suo spirito.* Napoli, 1756, in-8. — Mauchardt B. D., *Dissertatio de vini turbidi clarificatione.* Tubingae, 1742. — Quellmalz S. Z., *Programma de vinis mangonisatis.* Lipsiae, 1753. — Martius E. W., *Etwas über die Weine und ihre Verfälschung.* Regensburg, 1789, in-8. — Wright I., *An essay on wines, etc.* London, 1795, in-8. — Sincerus I. *Von dem mit silberglätt verfälschten Weine.* Frankfurt, 1709. — Malthison H. G., *Dissertatio de vinis lythargyrii infectis.* Griphiswaldiae, 1745, in-4. — Maupin, *L'art de multiplier le vin par l'eau.* Paris, 1768, in-12. — Neumann C., *Lectiones publicae von vier subjetis diœteticis, nämlich von den u. s. w. vielerlei Getränken; vom thee, caffee, bier und wein, etc.* Leipzig, 1735. — Cordelle I., *An vinum alimentum, medicamentum, venenum.* Parisiis, 1714. — Deyeux, *Analyse des vins frelatés* in *Jour. de pharm.* 1800, in-4. — Parmentier, *Notice sur la saturation du moût de raisin.* Bull. de ph. II. 176. — Chaptal, *L'art de faire, gouverner et perfectionner les vins.* Paris, 1801, in-8. idem. 1807, idem. 1819. — Idem avec Rogier Parmentier et D' Ussieux. *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire les vins, etc.* 1802, vol. 2. in-8. id. 1811. — Poucet I. C. A., *Essais sur les qualités et l'emploi hygienique des vins.* Thèse, 1805, in-4. — Cadet de Vaux, *Instructions familières sur la fabrication du vin.* Paris, VIII. 8. — Poutet, *Traité sur l'art de perfectionner le sirop et le sucre de raisin.* Marseille, 1810. — Bernardin E. P., *Dissertation sur le vin et les liqueurs spiriteuses.* Thèse, Paris. — Prous

Mémoire sur le suc de raisin. Journ. de phys. 72, 256. — Canu F., *Recherches sur l'histoire, la nature, les effets et l'emploi hygiénique du vin.* Thèse, Paris, 1815. — Julien, *Topographie des vignobles.* Paris, 1816. — Loebel E., *Traité sur l'usage et les effets du vin.* Trad. de l'allemand par Löbstein. Strasbourg, 1817, in-8. — Herpin I. C., *Memoire sur la graisse des vins.* Châlons, 1816, in-8. — Julia Fontenelle, *Note sur le vin* in *Jour. de pharm.* IX. 437. 1823. — Gervais, (Mademoiselle). *Traité de la vinification.* — François, *Sur la cause qui produit la graisse des vins* in *Jour. de pharm.* XVI. 154. 1830. — Boussingault, *Des influences météorologiques sur la culture de la vigne* in *Compt. Rend.* 6 *mars* 1837. — Schonberg, *Procédés de Soemmering pour améliorer les vins,* 1839. — Bellingeri, *Dell' influenza del vino sulla generazione* in *Giorn. delle scienze mediche di Torino.* 1843. — Delarue, *De le vinification* in *Bull. scientif.* XXIII. 104. 1845. — Carlowitz, G. H., *Versuch einer Culturgeschichte des Weinbaues, von der Urzeit bis auf unsere Zeiten.* Leipzig, 1846. — Henderson A., *The history of ancient and modern wines.* London, 1824, in-4. — Kölges B., *Bibliothek der gesammter Weinbau — Weinbereitungs und Weinerziehungskunde.* Frankfurt a M. 1848, in-8. — Hessel, *Die im Alterthum üblich gewesenen Methoden der Weinveredlung.* Marburg, 1856. — Dierbach I. H., *Flora mythologica, oder Pflanzenkunde in Bezug auf Mithologie und Symbolik der Griechen und Römer.* Gotha, 1859. — Gatterer C. W. I., *Literatur des Veinbaues aller Nationen. Heidelberg* 1832. — Christ I. L., *Vom Weinbau, Behandlung des Weines, etc.* Frankfurt, 1800, Ediz. 3. — Kolbe I. H., *Leichte und gründliche durch Erfahrungen erprobte Anleitung, die Weine durch sorgfältige Anlage etc. zu veredeln.* Stuttgart, 1804, in-8. — Gotthardt I. C., *Der theoretisch und praktisch unterrichtete Wein*

und Kellermeister. Erfurt, 1806, in-8. — KECHT I. S., *Versuch einer durch Erfahrung erprobten Methode, den Weinbau in Gärten und auf Bergen*. Berlin, 1823, Ed. 3. — RITTER G. H., *Die Weinlehre oder Grundzüge des Weinbaues, der Veredlung der Reben, ihren Krankheiten und Heilart; der Gährung, Weinbereitung, der Analyse des Mostes und des Weines, etc.* Mainz, 1817. — PECHT I. A. *Der kunstreiche Wein und Obstgärtner oder, etc.* Würzburg, 1824. — HEINTL F. *Der Weinbau, nach den zwölf Monathen des Jahres in zwölf Abtheilungen vorgetragen*. Leipzig, 1831. — JULLIEN A., *Manuel du sommelier, ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins*. Paris, 1826, in-12. Ediz. 4. — DOMFELD I., *Die Wein und Obstproducenten Deutschlands*. Stuttgard und Tübingen, 1852. — BABO L., *Der Weinbau nach der Reihenfolge der vorkommenden Arbeiten, nebst Anleitung zur Bereitung und Pflege des Weines*. Frankfurt am M. 1855, in-8. Ediz. 2. — REDDING C. *A history and description of modern wines*. London, 1833. — GRAFF K., *Der Moselwein als Getränk und Heilmittel, etc.* Bonn, 1821. — BOUDARD, *Dell'acqua, del vino e del pane*. Versione libera dal francese del dott. Giovanni Righini. Genova 1862. — BRUN, *Fraudes et maladies du vin*. Genéve, 1863. — DE-BLASIIS. *Sul modo di fare il vino, etc.* Ediz. 2. — DUBIEF, *L'immense tresor des marchands de vin, en gros et en detail*. Paris, 1863. Ediz. 2. — MANFREDONIA, *Dell' adulterazione dei vini e mezzi di prevenirla*. Napoli, 1862. — MULDER, *The chemistry of wine*. Edited by Bence Jones. London. — MACHARD H., *Traité pratique sur les vins*. Besançon, 1865, Ediz. 4, opera premiata. — TROUILLET, *Nouvelle culture de la vigne, en plein champ, sans échalas, ni attaches*. Edit. 4e, 1 vol. in-18, avec 15 gravures. — TROUILLET E., *Régénération de la vigne, par une nouvelle plantation*. Edit. 2e, in-18. — RAY E. *Traité pratique de vinification*.

Edit. 2, in-18. — Vergnette-Lamotte, *Le vin*. Paris, 1868, Ediz. 2.ª — Carrière, *La vigne*. vol. 1, in-18, de 396 p. et 121 grav. — Prieur C., *Étude sur la viticulture et sur la vinification dans le département de la Charente*. In-8 de 163 pages. — Collignon D'Ancy, *Vigne. Nouveau mode de culture et d'échalassement*. Vol. 1, in-8, de 200 p. et 3 planches. — Garnier, *Théorie pour l'amélioration de la culture de la vigne*, vol. 1 in-8, de 192 pages. — Giret et Vinas, *Chauffage des vins en vue de les conserver, les muter et les vieillir*. 2e édition. 1 vol. in-12, 143 p. et. fig. — Guerin-Menneville. *La maladie des vignes*. Br. in-12, de 35 p. — Guillory Ainé, *Calendrier du vigneron*. In-12, 120 p. et pl. — Gujot J., *Culture de la vigne et vinification*. 2' édition. 1 vol. in-12, de 426 pages et 30 gravures. — *Viticulture dans la Charente-Inférieure*. 1 vol. in-8 de 60 pages. — *Viticulture dans l'est de la France*. 1 vol. in-18 de 204 pag. et 46 gravures. — *Viticulture du sud-ouest de la France*. 1 vol. in-8 de 248 pag. et 89 gravures. — Heuzé, *Traitement des vignes malades*, rapport adressé au ministre de l'intérieur. In-8, de 72 p. — Jobard-Bussy, *Perfectionnement de la plantation de la vigne*. 1 vol. in-8 de 102 pag. et 1 planche. — Laliman, *Taille de la vigne à cordons, vignes et vins étrangers*, 1 br. in-8 de 52 pages. — Lecanu, *Étude sur les raisins, leurs produits et la vinification*, in-8, de 31 p. — Leusse (Comte de). *Distillation agricole de la pomme de terre, des topinambours, etc., etc.* 1 vol. in-18 de 154 pages. — Machard, *Traité pratique sur les vins*. 4ª édition, vol. 1 in-8, de 359 pages. — Martin (De), *Les appareils vinicoles en usage dans le midi de la France*, in-8, de 118 p. — *Les pressoirs au concours régional de Montpellier*. gr. in-8, 24 pages. — Michaux, *Plus d'échalas, ou Échalas, paisseaux et lattes remplecés par des lignes de fil de fer mobiles*. 18 pages et 1 planche. —

ODART (Comte), *Ampélographie universelle, ou Traité des cépages les plus estimés* 5^e^ édition 1. vol. in-8 de 650 pages. — *Manuel du Vigneron*. 3^e^ édition. 1 vol. in-12 de 360 pag. — PERRET, *Trois questions sur le vin rouge*. 9 p. in-8, 4 fig. — ROBINET (fils) *Manuel pratique et élémentaire d'analyse des vins*. 1 vol. in-8 de 136 pages et planches. — SEILLAN, *Vins du Gers*. 11 pages in-4 et 1 carte. TERREL DES CHENES, *Pourquoi nos vins dégénèrent*. in-8 de 48 pages. — VERGNE (DE LA) *Instruction pratique sur le soufrage de la vigne*. 1 vol. in-18 pages et 1 planche. — VIGNIAL. *Hygiene de la vigne. Moyen de lui rendre la santé sans le secours d'aucun remède*. In-8 de 39 pages et 4 planches. — WINKLER, *Revue synoptique des principaux vignobles de l'univers*. In-foglio de 32 pages ou tableaux. — SHAW T. G., *Wine, the wine and the cellar*. Ediz. 2^a^. London, 1864.